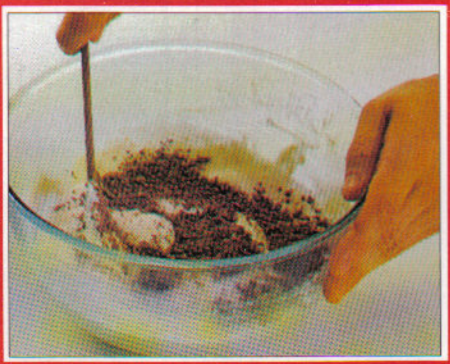
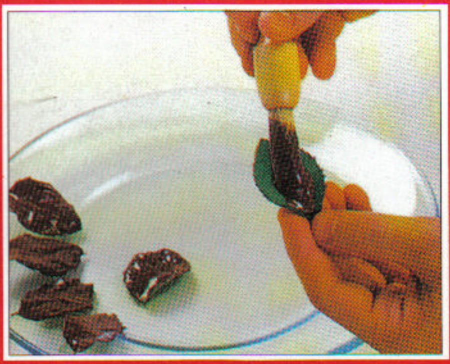
GUARDA *e* CUCINA

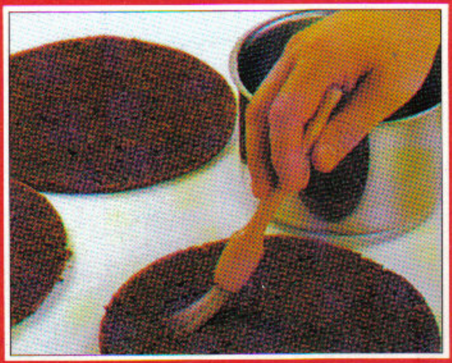


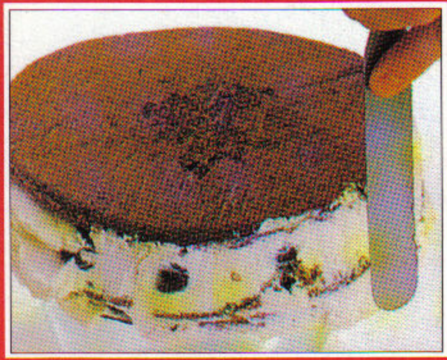
Successo a tavola, con le ricette illustrate passo dopo passo

IL PRANZO DELLE GRANDI OCCASIONI 1











FABBRI EDITORI

GUARDA e CUCINA

IL PRANZO DELLE GRANDI OCCASIONI

FABBRI EDITORI

Un libro Dorling Kindersley

Tratto da Look & Cook:
Chocolate Desserts, Fish Classics, Meat Classics, Perfect Pasta
Copyright © 1992 Dorling Kindersley Limited, Londra
Copyright del testo © 1992 Anne Willan

Per l'edizione italiana: Copyright © 1994 R.C.S. Libri & Grandi Opere S.p.A., Via Mecenate 91 - Milano

Direzione Fascicoli
GIULIANA ZUCCOLI BELLANTONI

Progettazione Editoriale
ALDA CASTAGNETTI

Art Director
CESARE BARONI

Produzione Editoriale
ISABELLA ASCOLI

Coordinamento Redazionale
LAURA SOTTILI

Progetto Editoriale
MADDALENA RIMOLDI

Realizzazione Editoriale
MATEX A.G.E.

Direttore Responsabile: Giovanni Giovannini

Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa
n. 00262, vol. III, foglio 489 del 20/9/1982
Registrazione in corso presso il Tribunale di Milano
Diffusione: R.C.S. Libri & Grandi Opere S.p.A.
Via Mecenate, 91- 20138 Milano - tel. 02/5095.1
Distribuzione per l'Italia: RCS Rizzoli Periodici S.p.A.
Via A. Rizzoli, 2 - 20132 Milano
Pubblicità e progetti speciali: ALBERTO POMPAS.
✆Abbonamenti: tel. 02/55190514

Spedizione in abbonamento postale 50%-Milano

Servizio arretrati: Gli arretrati delle pubblicazioni Fabbri sono disponibili per un anno dal loro completamento e possono essere richiesti al proprio edicolante, oppure direttamente alla R.C.S. Libri & Grandi Opere S.p.A. - Ufficio Arretrati, tel 02/5095.444/221/236 - Via Mecenate, 91 - 20138 Milano, che effettuerà la spedizione contro assegno postale. Per i numeri arretrati da oltre un mese è applicato un sovrapprezzo di L. 1000 sul prezzo di copertina.

IL PRANZO DELLE GRANDI OCCASIONI

Pasta, pesce, carne e dolce: c'è tutto in queste sei gustose ricette che vi proponiamo per il pranzo di Natale e di Capodanno.In apertura, una raffinata terrina di salmone; seguono due primi piatti semplici, ma realizzati in modo impeccabile. Come seconda portata filetti di sogliola, cucinati in modo inusuale, e il tradizionale cosciotto di maiale alleggerito e aromatizzato dal gusto dell'arancia. E per finire un dolce da "grande chef": seguite le immagini e il risultato sarà sorprendente.

TERRINA BICOLORE CON SALSA AL LIMONE E ZENZERO

DOSI PER 8 PERSONE — PREPARAZIONE 30-35 MINUTI — COTTURA $1^1/_4$ - $1^1/_2$ ORA

UTENSILI


stampo da terrina con coperchio 30x8,5x7,5


cucchiaio forato

coltellino*

spiedino di metallo


spatola flessibile


colino

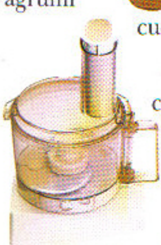

tegami


frusta


spremi-agrumi


pelapatate

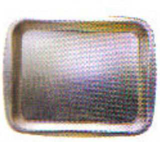

cucchiaio di legno


robot da cucina


coltello da cucina

coltello affilato

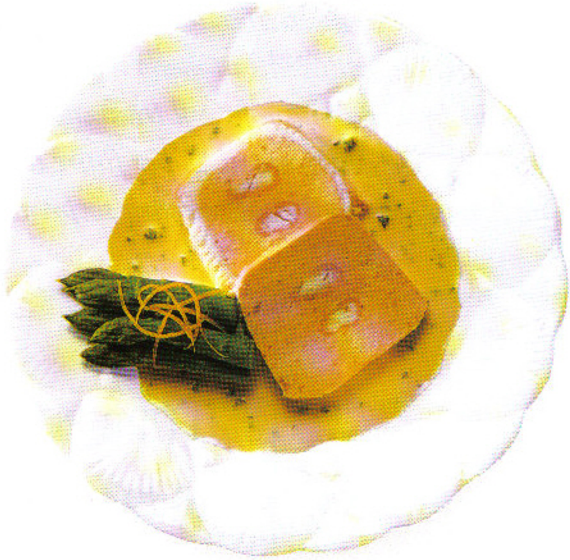

pennello


teglia da arrosto


ciotole


carta da cucina

* oppure delle pinzette



In questa terrina di pesce il contrasto di colore è creato dall'abbinamento di due impasti, a base di filetti di sogliola e di salmone. Accompagnata da una semplice salsa al burro e da asparagi appena scottati è un piatto perfetto per un pranzo leggero.

SUGGERIMENTI UTILI

La terrina può essere cotta il giorno prima e conservata in frigorifero, ben coperta. Prima di servirla, va riscaldata a bagnomaria, con l'acqua che bolle appena, per 10-15 minuti. La salsa va preparata all'ultimo momento.

COSA COMPERARE

750 g di filetti di salmone
3 albumi
sale e pepe
400 ml di panna da montare
4 filetti di sogliola
burro per lo stampo
2 fette di salmone affumicato, circa 100 g
Per la salsa al limone e zenzero
3-5 gambi di prezzemolo
un pezzo da 2,5 cm di zenzero fresco
1 limone
1 limone verde (o un altro limone)
50 ml di panna da montare
175 g di burro

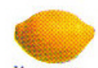
INGREDIENTI


filetti di salmone fresco**


filetti di sogliola**


salmone affumicato


zenzero fresco


limone


limoni verdi


prezzemolo riccio


albumi


burro


panna da montare

**altro pesce adatto: trota salmonata e platessa

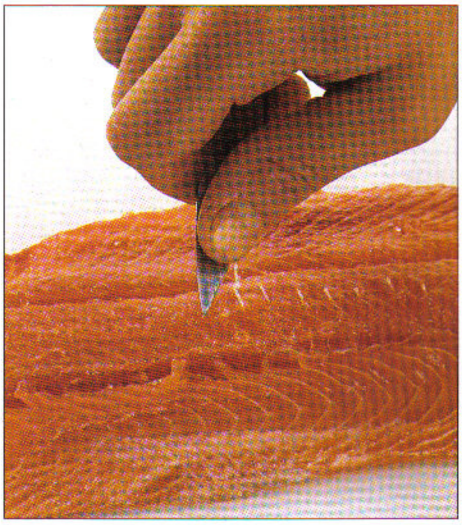
SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELL'IMPASTO DI SALMONE

2 COMPLETAMENTO E COTTURA DELLA TERRINA

3 PREPARAZIONE DELLA SALSA AL LIMONE E ZENZERO

1 PREPARAZIONE DELL'IMPASTO DI SALMONE



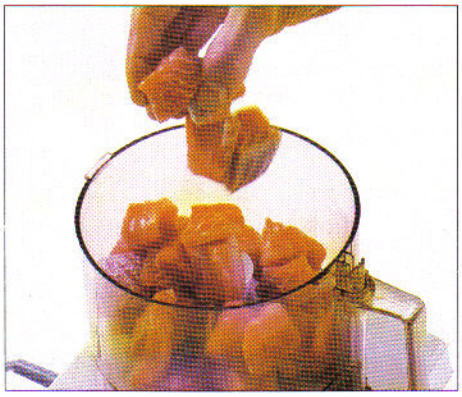
1 Far scorrere la lama del coltellino sul filetto per individuare eventuali lische. Afferrarle tra il pollice e la lama del coltellino per estrarle.

2 Se necessario, spellare il filetto di salmone, lavarlo in acqua fredda, asciugarlo ed infine tagliarlo a pezzi.

I CONSIGLI

"Per spellare il filetto, appoggiarlo sul piano da lavoro, con la pelle in basso. Tenendolo per la coda, fare un'incisione vicino alla stessa fino a raggiungere la pelle e staccarla."



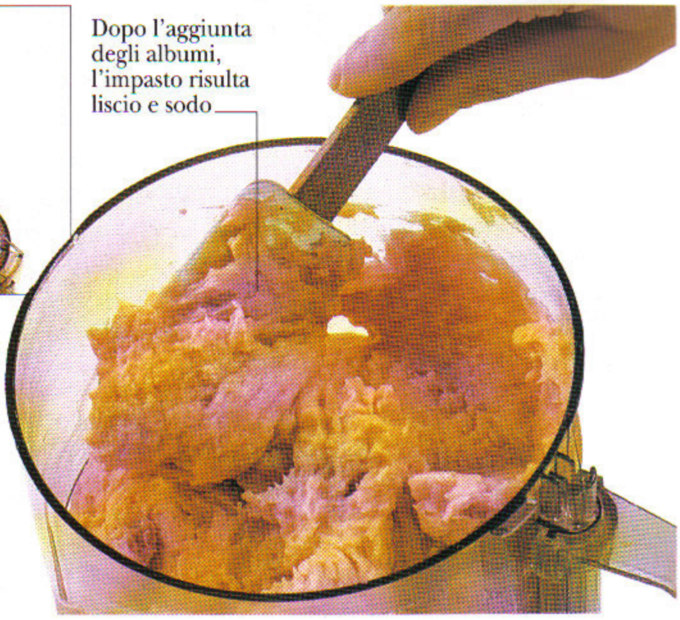


3 Con il robot da cucina lavorare i pezzi di salmone fino ad ottenere una pasta liscia, usando l'interruttore ad intermittenza e ripulendo i lati della ciotola con la spatola flessibile.



4 Unire gli albumi poco alla volta. Usando l'interruttore ad intermittenza, lavorare il composto per 1-2 minuti, staccandolo dalle pareti del miscelatore del robot con la spatola.

Dopo l'aggiunta degli albumi, l'impasto risulta liscio e sodo



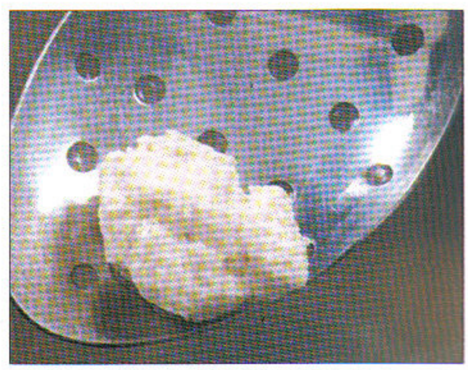
Versare la panna nel composto freddo, poca alla volta



5 Mettere la ciotola in una più grande piena di acqua e ghiaccio. Con il cucchiaio di legno, incorporare la panna al composto, versandone qualche cucchiaiata e amalgamando bene prima di aggiungerne altra.

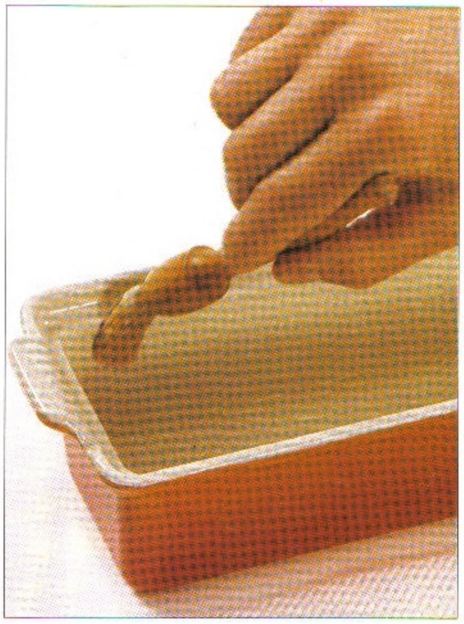
I CONSIGLI

"È meglio incorporare la panna a mano perché il composto potrebbe impazzire se lavorato a lungo nel robot da cucina."

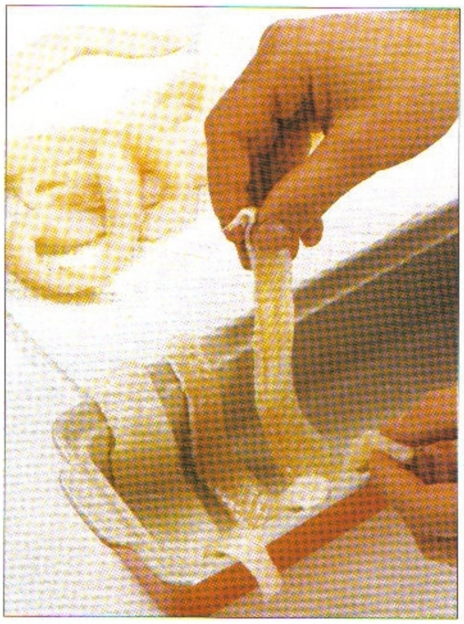


6 In un tegamino far bollire dell'acqua e versarvi un po' del composto; farlo cuocere finché si rassoda, 2-3 minuti: diventerà più chiaro. Assaggiarlo e, se necessario, aggiungere sale e pepe al resto dell'impasto. Coprire la ciotola e metterla in frigorifero.

2 COMPLETAMENTO E COTTURA DELLA TERRINA



1 Preriscaldare il forno a 180°. Se necessario, spellare i filetti di sogliola, lavarli, asciugarli e infine tagliarli a metà per il lungo. Spennellare lo stampo e il coperchio con burro fuso.



2 Foderare lo stampo con 6 pezzi di filetto di sogliola, sistemandoli trasversalmente e con il lato della pelle all'interno.

I CONSIGLI

"Lasciare degli spazi vuoti tra un filetto e l'altro, in modo che si veda l'impasto di salmone."



Le sogliole avvolte nel salmone affumicato danno un contrasto di colore quando si affetta la terrina

3 Avvolgere gli altri pezzi di filetto di sogliola in fette di salmone affumicato, ripiegandone le due estremità per sigillare il cartoccio.

4 Versare un terzo dell'impasto di salmone nello stampo e livellarlo con la spatola flessibile.



Non lasciare bolle d'aria nell'impasto di salmone

I pezzi di filetto di sogliola che fuoriescono dallo stampo verranno ripiegati quando lo stampo sarà pieno



5 Sistemare nello stampo un cilindro di sogliola e salmone affumicato e ricoprirlo con un altro terzo dell'impasto di salmone. Appoggiarvi sopra il secondo cilindro di sogliola e salmone.



6 Disporre un ultimo strato di impasto al salmone. Con l'aiuto della spatola flessibile premere bene e lisciare la superficie.

I filetti di sogliola formeranno un disegno sulla superficie della terrina



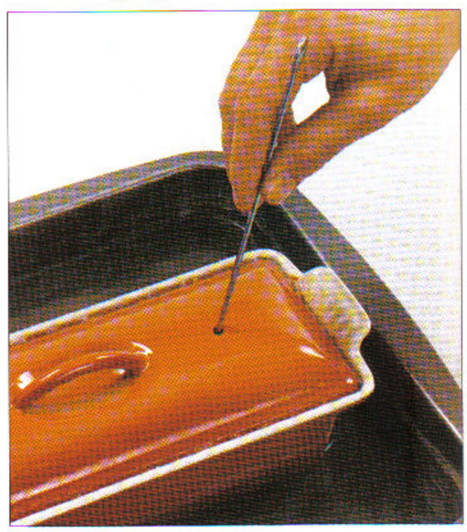
7 Ripiegare le estremità dei filetti di sogliola sulla terrina. Battere leggermente lo stampo sul piano di lavoro per eliminare le bolle d'aria; coprire lo stampo con il suo coperchio e trasferirlo nella teglia per arrosto.

8 Versare acqua nella teglia, in modo che arrivi a poco più di metà dell'altezza dello stampo. Portare l'acqua ad ebollizione sul fornello, poi trasferire la teglia nel forno.



L'acqua deve arrivare a più di metà altezza dello stampo

L'immersione a bagnomaria assicura una cottura uniforme



9 Far cuocere in forno finché uno spiedino di metallo, inserito nella terrina per 30 secondi, ne esce bollente, $1\frac{1}{4}$-$1\frac{1}{2}$ ora. Levare la terrina dal forno e lasciarla riposare 5-10 minuti mentre si prepara la salsa.

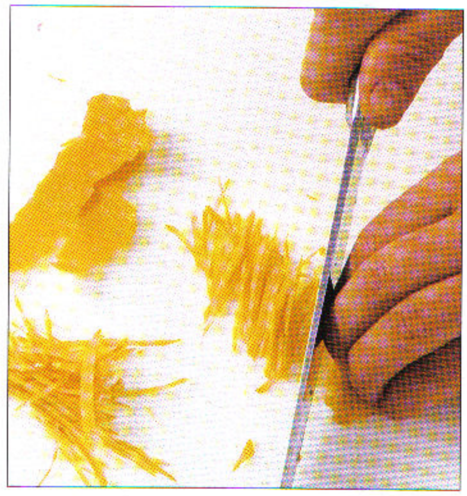
I CONSIGLI

"*Può essere comodo inserire lo spiedino nella terrina attraverso il buco del coperchio.*"

3 PREPARAZIONE DELLA SALSA AL LIMONE E ZENZERO



1 Staccare le foglie di prezzemolo dai gambi, ammucchiarle sul tagliere, poi tritarle con il coltello. Pelare e tritare finemente anche lo zenzero (vedi riquadro in basso).



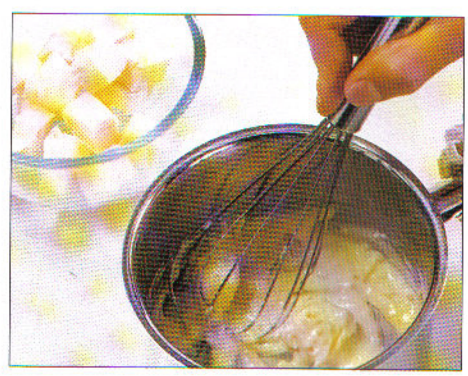
2 Con il pelapatate, staccare la scorza dal limone e tagliarla a striscioline. Spremere il limone e metterne da parte il succo. Spremere anche il limone verde e conservarne il succo.



3 Far bollire dell'acqua in un tegamino, mettervi la buccia di limone a striscioline e scottarla per 2 minuti. Scolarla e metterla da parte.



4 In un tegamino a fondo pesante, far bollire il succo di limone con lo zenzero per circa 1 minuto. Versarvi la panna e farlo ribollire finché si è ridotto a 2 cucchiai, circa 2 minuti. Tagliare il burro a pezzetti.



5 Levare il tegame dal fuoco e aggiungervi il burro, pochi pezzetti alla volta, sbattendo con la frusta e mettendo e levando il tegame dal fuoco, in modo che il burro addensi la salsa senza farla impazzire.

PELARE E TRITARE LO ZENZERO FRESCO

Lo zenzero va tritato molto finemente in modo che il suo sapore possa distribuirsi in maniera uniforme.



1 Col coltellino pelare lo zenzero. Con il coltello da cucina affettarlo perpendicolarmente alle fibre; appoggiare la lama del coltello di piatto su ogni fetta e schiacciarla con il pugno.



2 Tritare le fette di zenzero il più finemente possibile.



Il succo di limone verde rende più intenso il sapore

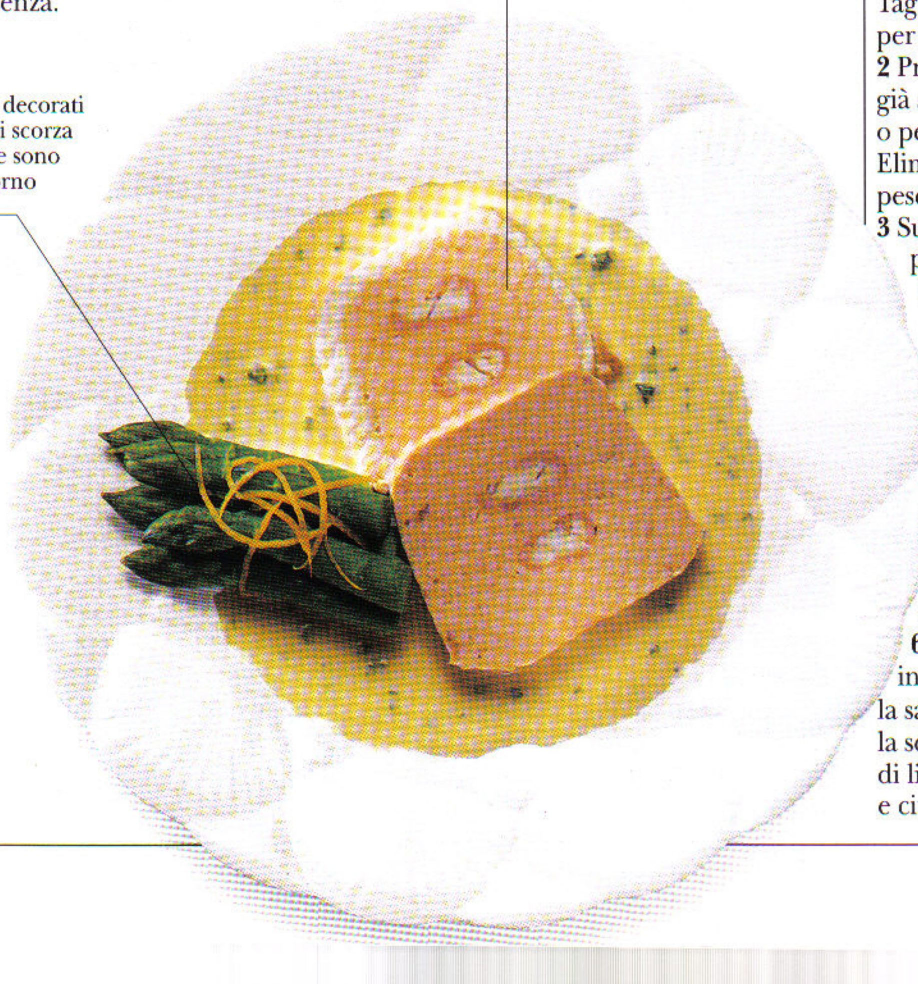
6 Aggiungere il prezzemolo, la scorza di limone e il succo di limone verde alla salsa, mescolando bene per amalgamare.



7 Tenendo ben fermo il coperchio contro lo stampo, inclinarlo e far scolare 1-2 cucchiai di liquido nella salsa. Amalgamarlo con la frusta. Eliminare il liquido rimanente dalla terrina. Salare e pepare la salsa.

SERVIRE IN TAVOLA

Sformare la terrina. Tagliarla a fette di 2 cm e servirla in piatti individuali, su un letto di salsa, alternando le fette contornate di filetto di sogliola a quelle senza.



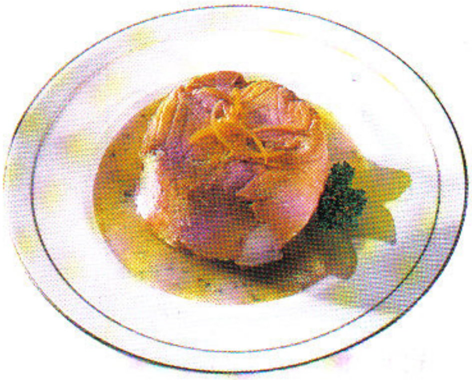
Le sogliole avvolte nel salmone affumicato fanno risaltare il colore rosato della terrina di salmone

Asparagi decorati con fili di scorza di limone sono un contorno perfetto

VARIANTE

TERRINE INDIVIDUALI DI PESCE

Le piccole pirofile usate come stampi sono foderate con sottili fette di salmone e riempite con un impasto di sogliola o di altro pesce a carne bianca. Le dosi sono per 4 persone.



1 Imburrare 4 piccole pirofile (da 250 ml) e preparare 400 g di filetto di salmone fresco come già spiegato. Tenendo ben fermo il salmone e cominciando dalla parte più spessa, tagliarlo a fette diagonali di 3 mm di spessore col coltello affilato. Tagliare poi le fette a metà e usarle per foderare le pirofile.

2 Preparare l'impasto di pesce come già spiegato, usando 500 g di sogliola o pesce bianco al posto del salmone. Eliminare dalla ricetta precedente il pesce avvolto nel salmone affumicato.

3 Suddividere l'impasto nelle pirofile, premendolo e lisciandolo con cura. Ripiegare i lembi di salmone sul ripieno e ricoprire con eventuali fette di salmone rimaste.

4 Coprire le pirofile con la carta d'alluminio imburrata e cuocere le terrine a bagnomaria come già spiegato, per 30-40 minuti.

5 Preparare la salsa al limone e zenzero come già spiegato, tenendo però da parte la scorza di limone come decorazione.

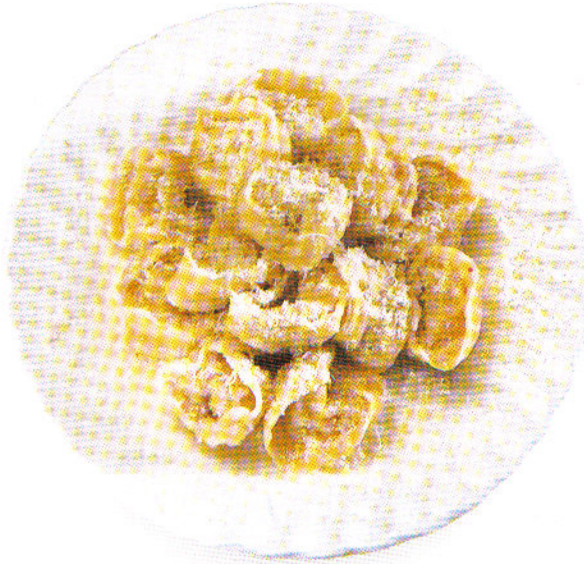
6 Sformare le terrine su piatti individuali già riscaldati e irrorarle con la salsa. Decorarle con la scorza di limone, con spicchi di limone verde pelati a vivo e ciuffi di prezzemolo a piacere.

Tortellini alla parmigiana

Dosi per 4 persone | Preparazione 65-75 minuti* | Cottura 10-15 minuti

Utensili





Si tratta di una delle ricette più classiche di questa tradizionale preparazione, sempre presente nel menu delle feste natalizie. Secondo la leggenda, la forma dei tortellini sarebbe ispirata all'ombelico di Venere, dea della bellezza e dell'amore.

**più 2-3 ore per il riposo e l'essiccazione*

Cosa comperare

per il ripieno di carne
150 g di petto di pollo
150 g di polpa di maiale magra
50 g di burro
100 g di prosciutto crudo
100 g di mortadella
60 g di parmigiano grattugiato
noce moscata grattugiata
sale e pepe
1 uovo
per la pasta
400 g di farina bianca o più se necessaria
3 uova
olio d'oliva
sale
per condire
60 g di burro
40 g di parmigiano grattugiato

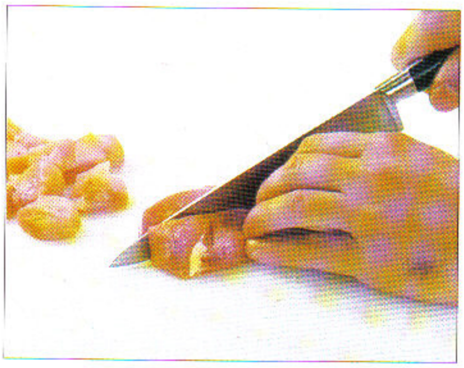
Ingredienti



Sequenza di lavoro

1. Preparazione del ripieno di carne
2. Preparazione della pasta e dei tortellini
3. Cottura dei tortellini e completamento del piatto

1 PREPARAZIONE DEL RIPIENO DI CARNE



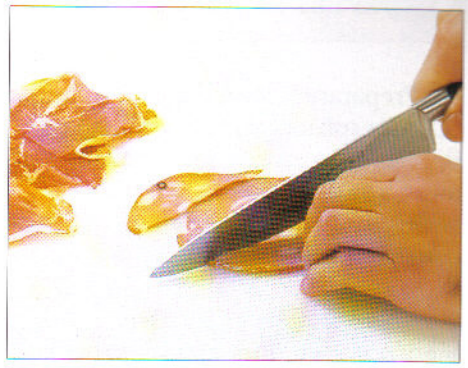
1 Tagliare il pollo e la polpa di maiale in dadi di medie dimensioni.



Mescolare spesso la carne in modo da cuocerla uniformemente

Cuocere la carne brevemente senza rosolarla

2 Scaldare il burro nella padella, aggiungere il pollo e il maiale e farli saltare per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno parzialmente cotti. Quindi disporre le carni su un foglio di carta da cucina.



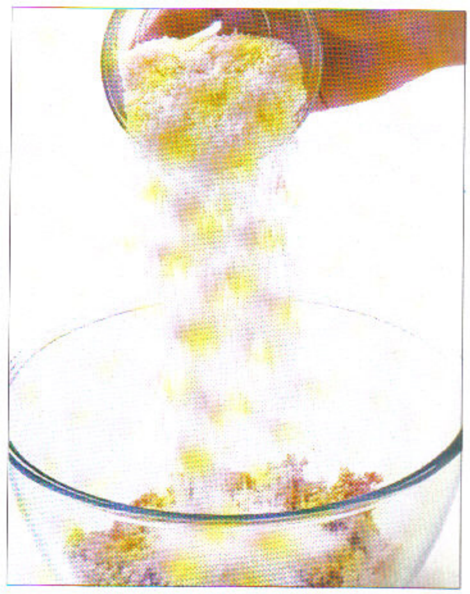
3 Tagliare le fette di prosciutto crudo e di mortadella in 3 pezzi.



4 Macinare la carne preparata insieme al prosciutto e alla mortadella usando il macinacarne oppure il robot da cucina.

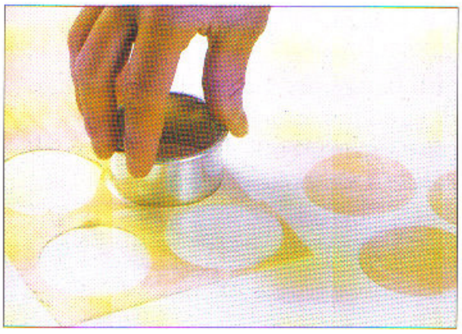
I CONSIGLI

"La scelta fra tritacarne o robot da cucina dipende dal gusto personale: con il primo, infatti, otterrete un composto macinato meno finemente ma più consistente mentre con il secondo avrete una macinatura più fine."



5 Trasferire la carne trita in una larga ciotola e aggiungere il formaggio, la noce moscata, sale e pepe. Assaggiare il composto e aggiustare eventualmente di sale. Battere delicatamente l'uovo con la forchetta, poi unirlo al composto.

2 PREPARAZIONE DELLA PASTA E DEI TORTELLINI

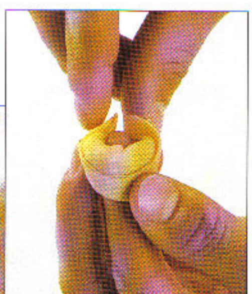


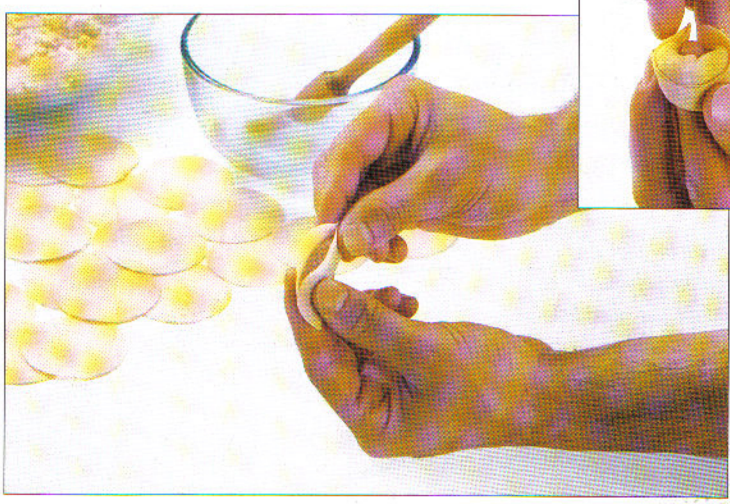
1 Preparare la pasta: versare la farina sulla spianatoia, fare la fontana e sgusciare al centro le uova. Salare, unire un cucchiaio d'olio d'oliva e lavorare energicamente gli ingredienti con le mani fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgere la pasta a palla e lasciarla riposare per mezz'ora. Usando la macchina per la pasta, stendere un quarto di pasta in una striscia piuttosto sottile. Adagiare la striscia su un tavolo da lavoro. Con il tagliapasta ritagliare dei dischetti di 6 cm di diametro.



Il ripieno dovrà avere la forma di un mucchietto

2 Usando il pennello o il dito, spennellare di acqua il bordo dei dischetti. Farcire con un po' del ripieno i dischetti aiutandovi con le mani.





3 Tenendo il dischetto di pasta nel palmo della mano, ripiegare un lato della pasta sopra l'altro per richiudere il ripieno, poi sigillarlo pizzicando i bordi con le dita. Girare il margine sigillato attorno al dito. Schiacciare l'estremità in modo da formare un anello.



Spargere della farina sopra i *tortellini* in modo da non farli attaccare

! ATTENZIONE !
Assicurarsi di sigillare bene i bordi dei tortellini per evitare che si aprano durante la cottura.

4 Riempire e modellare gli altri dischi di pasta. Stendere, tagliare e riempire la pasta rimasta nello stesso modo, usando sempre un quarto della pasta per volta. Adagiare i tortellini su un canovaccio infarinato e cospargerli di farina bianca o farina gialla. Lasciare asciugare per 1-2 ore.

3 COTTURA DEI TORTELLINI E COMPLETAMENTO DEL PIATTO



1 Riempire una pentola d'acqua, portarla a ebollizione e salarla. Tuffare i tortellini, portarli a cottura mescolando. Scolare i tortellini versandoli in un colapasta.

Mescolare delicatamente con il cucchiaio di legno in modo da non rompere i tortellini



2 Sciogliere il burro nel tegame. Aggiungere i tortellini scolati e mescolarli delicatamente con il cucchiaio di legno fino a che saranno ben ricoperti di burro fuso.

SERVIRE IN TAVOLA
Adagiare i tortellini su piatti caldi individuali, cospargerli di parmigiano grattugiato e servirli.

Il parmigiano grattugiato è il tocco finale per completare il piatto



V A R I A N T E

TORTELLINI CON CIPOLLE CARAMELLATE

Un inusuale condimento per i tortellini alla parmigiana è rappresentato dalle cipolle affettate, soffritte fino a diventare soffici, dorate e piacevolmente dolci.



1 Affettare sottilmente 6 cipolle di media grossezza.
2 Scaldare circa 60 g di burro in una casseruola e aggiungere le cipolle con un pizzico di zucchero, sale e pepe. Incoperchiare e cuocere a fuoco moderato per 15-20 minuti.
3 Togliere il coperchio e continuare la cottura per circa 5-10 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a che le cipolle saranno ben caramellate.
4 Preparare e cuocere i tortellini come indicato.
5 Mescolare i tortellini con il burro fuso e le cipolle preparate e servire subito.



SUGGERIMENTI UTILI

I tortellini possono essere preparati anche 24 ore prima della cottura e possono anche essere surgelati. Se si utilizzano immediatamente, sistemarli in un luogo asciutto su un canovaccio e cospargerli di farina bianca o farina gialla.

Tagliolini con gamberi, asparagi e sesamo

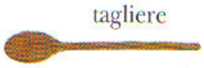
Dosi per 4 persone — Preparazione 25-30 minuti — Cottura 2-3 minuti

Utensili

coltellino


coltello da cucina


tagliere


cucchiaio di legno


forchettoni di legno


wok con paletta*


piccola padella


colapasta


casseruola


grosso tegame

* oppure una larga padella



In questa ricetta, la cucina rapida si sposa all'essenza orientale: la pasta, è insaporita con zenzero e aglio e spolverizzata di semi di sesamo. Il verde degli asparagi e il rosa dei gamberi crea un gioco cromatico di grande effetto decorativo.

Cosa comperare

350 g di pasta tipo tagliolini
350 g di asparagi
30 g di semi di sesamo
3 spicchi d'aglio
2 cipolline
500 g di gamberi
1 pezzetto di zenzero fresco
45 ml di sherry secco
60 ml di olio di semi
15 ml di olio di sesamo
sale
pepe

Ingredienti


tagliolini


gamberi crudi


asparagi


olio di semi


olio di sesamo


semi di sesamo


zenzero fresco


spicchi d'aglio


sherry secco


cipollotti

Sequenza di lavoro

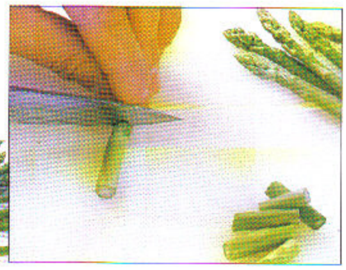
1 Preparazione degli ingredienti per la salsa

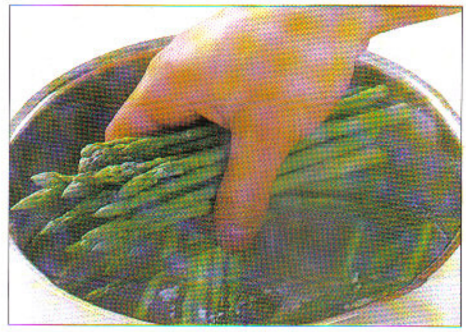
2 Cottura della pasta

3 Completamento della salsa e del piatto

1 PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI PER LA SALSA





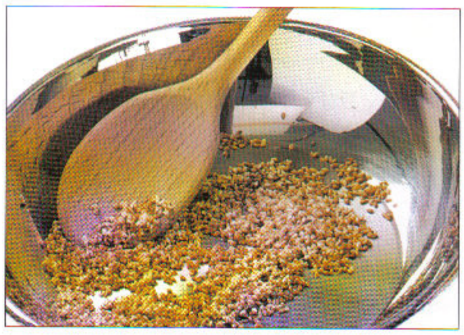


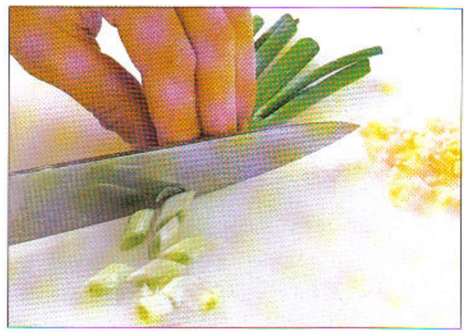
1 Con il coltellino, raschiare gli asparagi eliminando la parte più dura del gambo.

I CONSIGLI
"Se gli asparagi fossero coriacei,si devono privare della pelle con un pelapatate partendo da sotto la cima fino all'estremità inferiore."

2 Riempire la casseruola di acqua, portare a ebollizione e aggiungere il sale. Porre nell'acqua gli asparagi legati a mazzetto e farli bollire finché risulteranno morbidi, circa 3-5 minuti. Scolarli a cottura ultimata.





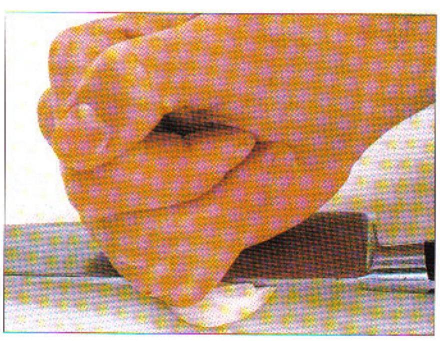


3 Tagliare le punte degli asparagi e tenerle da parte. Ridurre il resto del gambo in pezzetti di circa 2 cm di lunghezza.

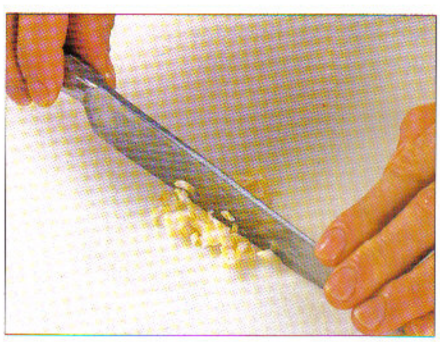
4 Per tostare i semi di sesamo, scaldare una piccola padella su fuoco moderato, unire i semi e lasciarli tostare per 2-3 minuti finché diventeranno leggermente abbrustoliti.

5 Tritare l'aglio. Togliere la parte bianca dei cipollotti, usare solo la parte verde, tagliandola diagonalmente in pezzetti di 5 mm. Preparare i gamberi come indicato nel riquadro di pag. 16. Pelare e tritare lo zenzero.

PULIRE E TRITARE L'AGLIO







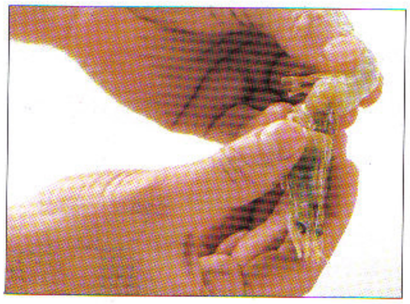
1 Per dividere in spicchi la testa d'aglio premerla con la mano. Per pelare lo spicchio, schiacciarlo con il coltello: la buccia si staccherà.

2 Togliere la buccia e schiacciare di nuovo lo spicchio d'aglio con la lama del coltello messa di piatto.

3 Tritare lo spicchio d'aglio finemente facendo oscillare avanti e indietro il coltello da cucina.

Come preparare i gamberi

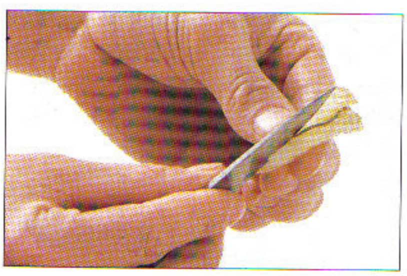
La vena addominale lungo la schiena dei gamberi deve essere eliminata prima di procedere nella cottura.



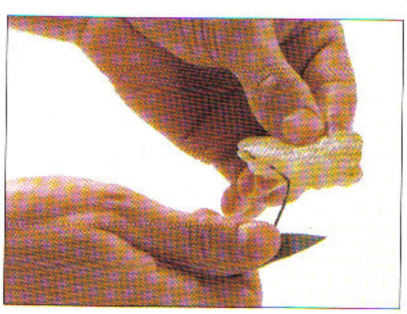
1 Eliminare l'eventuale testa del gambero.



2 Privare ogni gambero del guscio con le dita.

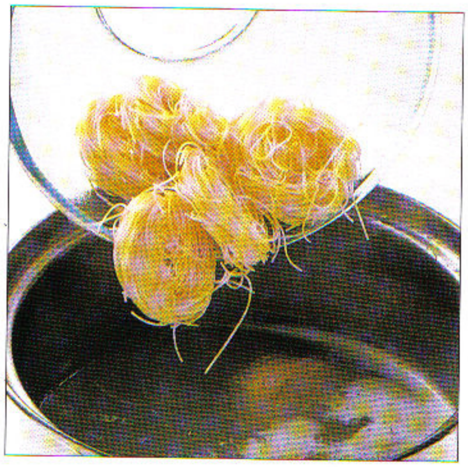


3 Con un coltellino, fare una leggera incisione per togliere la vena addominale.

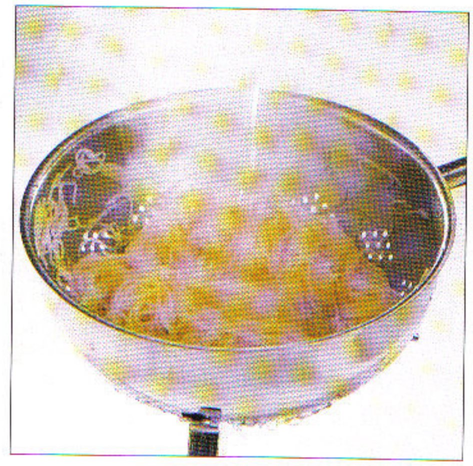


4 Eliminare la vena addominale con molta delicatezza.

2 Cottura della pasta



1 Riempire la casseruola di acqua, portarla a bollore e salarla. Aggiungere la pasta, mescolare di tanto in tanto e cuocerla al dente.

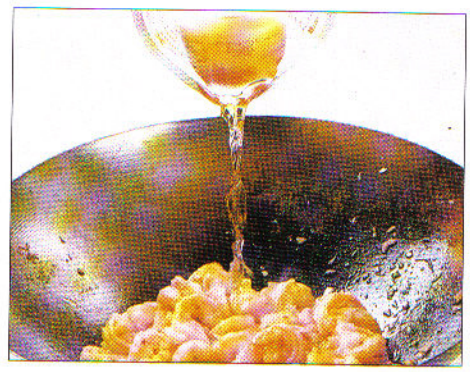


2 Versare i tagliolini nello scolapasta e scuoterlo velocemente per eliminare l'acqua.

3 Completamento della salsa e del piatto

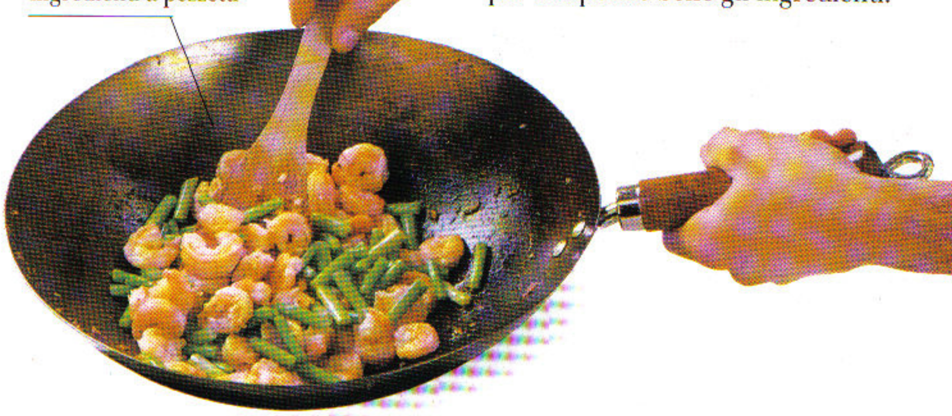


1 Scaldare l'olio di semi nel wok, aggiungere l'aglio, lo zenzero e i gamberi e cuocere per 1-2 minuti.



2 Bagnare con lo sherry e cuocere fino a che il liquore sarà completamente evaporato e i gamberi saranno divenuti rosa.

3 Salare, pepare, aggiungere i gambi degli asparagi e mescolare per insaporire bene gli ingredienti.



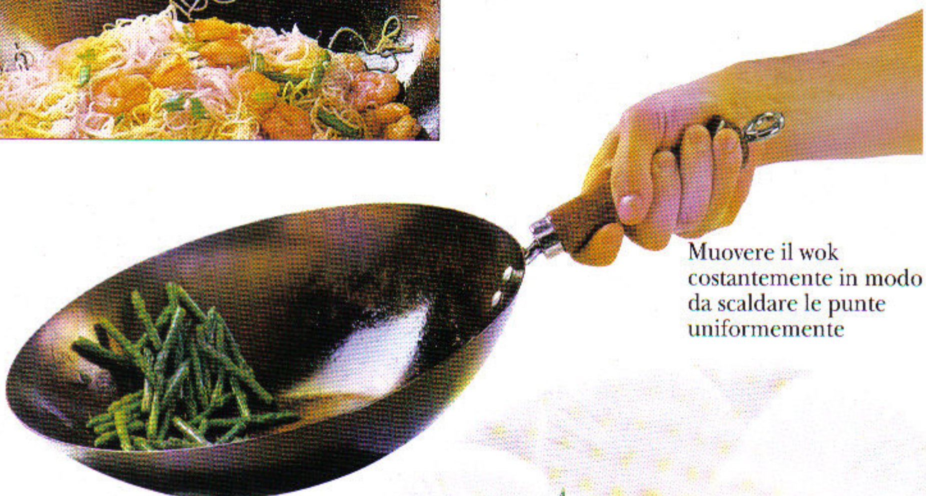
La forma arrotondata del wok è ideale per la cottura veloce di ingredienti a pezzetti



4 Unirvi la pasta e mescolare aiutandovi con i forchettoni.



5 Completare con i cipollotti tagliati e mescolare. Togliere la padella dal fuoco, bagnare con l'olio di sesamo, quindi salare e pepare. Porre la pasta nei singoli piatti e cospargervi sopra i semi di sesamo.



Muovere il wok costantemente in modo da scaldare le punte uniformemente

6 Pulire il wok. Riscaldare le punte degli asparagi per qualche istante.



I gamberi sono aromatizzati con zenzero e aglio

Le punte degli asparagi sistemate a mazzetti di tre e poste intorno al piatto divengono un piacevole motivo decorativo

SERVIRE IN TAVOLA

Guarnire il piatto con le punte degli asparagi adagiandole intorno alla pasta, come vi suggerisce la vostra fantasia.

V A R I A N T E

TAGLIOLINI CON OSTRICHE, ASPARAGI E SESAMO

Se i gamberi non fossero disponibili, le ostriche affumicate sono una buona alternativa.

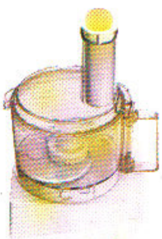


1 Usare 3 scatole da 125 g di ostriche affumicate.
2 Scolare le ostriche dal loro liquido di conservazione e tamponarle per asciugarle.
3 Friggere le ostriche con l'aglio e lo zenzero per qualche istante, quindi continuare seguendo le indicazioni della ricetta di base.

TURBANTINI DI SOGLIOLA CON SPUMA DI FUNGHI

DOSI PER 4 PERSONE — PREPARAZIONE 20-25 MINUTI* — COTTURA 35-45 MINUTI

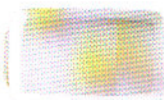
UTENSILI


robot da cucina**


coltello da cucina

coltello affilato

coltellino


pirofile


stampo da soufflé da 750 ml


padelle


ciotole


pennello


tasca con bocchetta larga***


tagliere


coltello a spatola


lunghi stuzzicadenti


cucchiaio di legno


frusta


carta da cucina


foglio d'alluminio


spatola flessibile

** oppure un frullatore
*** bocchetta a stella o rotonda



I filetti di sogliola vengono arrotolati ad anello e riempiti con una delicata spuma di funghi cinesi, che, nonostante siano coltivati, mantengono inalterato il loro intenso sapore di bosco.

SUGGERIMENTI UTILI

La spuma può essere preparata anche un giorno prima e tenuta nel frigorifero.
Cuocere i turbanti poco prima di servirli.

** calcolare 1 ora per raffreddare la spuma*

COSA COMPERARE

6 filetti di sogliola spellati, circa 500 g
1 bicchiere di vino bianco secco
3-5 ciuffi di prezzemolo o coriandolo fresco
125 g di burro freddo

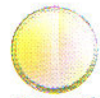
Per la spuma di funghi

150 g di funghi cinesi freschi, o 30 g di secchi
2-3 ciuffi di prezzemolo o coriandolo fresco
30 g di burro, più il necessario per gli stampi e il foglio d'alluminio
sale e pepe
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di Madera
125 ml di panna da montare

INGREDIENTI


filetti di sogliola****


funghi cinesi freschi*****


panna da montare


burro


vino bianco secco


Madera


uova


tuorlo d'uovo


prezzemolo o coriandolo fresco

**** altri pesci adatti: platessa o rombo
***** oppure porcini freschi o secchi

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA SPUMA DI FUNGHI

2 PREPARAZIONE E COTTURA DEI TURBANTINI

3 PREPARAZIONE DELLA SALSA AL PREZZEMOLO

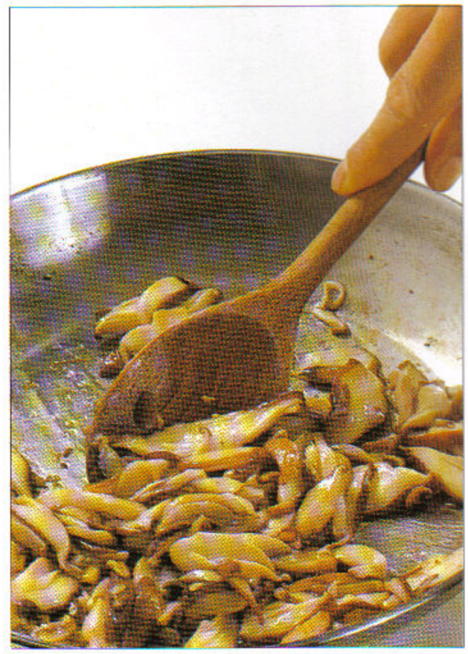
1 PREPARAZIONE DELLA SPUMA DI FUNGHI

1 Pulire i funghi con carta da cucina umida e tagliarne i gambi. Tagliare i funghi a fettine medie. Staccare le foglie di prezzemolo dai gambi e tritarle grossolanamente.

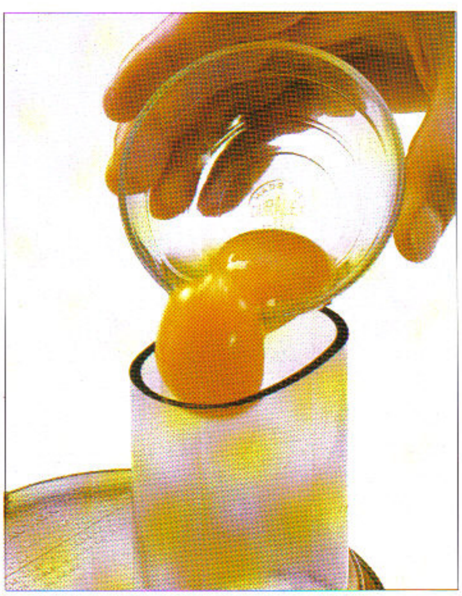
I CONSIGLI

"Se si usano funghi secchi, ammollarli in acqua per circa 30 minuti. Scolarli e procedere come se fossero freschi."





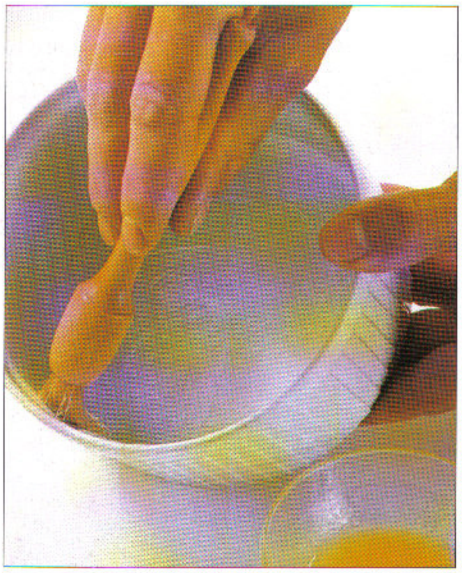
2 Scaldare il burro in una padella media. Aggiungere i funghi con sale e pepe. Cuocere, mescolando, finché tutto il liquido sarà evaporato, 3-5 minuti. Togliere la padella dal fuoco e lasciar raffreddare.



3 Ridurre i funghi in purea nel robot da cucina. Con il robot ancora acceso, aggiungere l'uovo intero ed il tuorlo e lavorarli fino ad ottenere una pasta liscia. Aggiungere il Madera e le foglie di prezzemolo e mescolare.



4 Aggiungere sale e pepe, poi trasferire la purea di funghi in una ciotola. Coprirla e tenerla per circa 1 ora in frigorifero. Incorporare la panna da montare al composto.



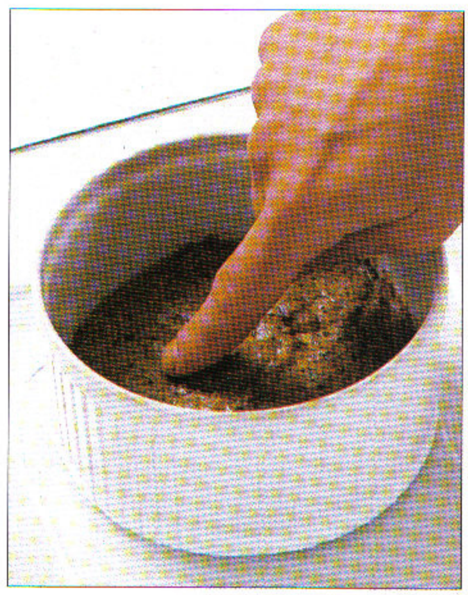
5 Preriscaldare il forno a 190°. Spennellare l'interno dello stampo da soufflé con burro fuso.



6 Con la spatola flessibile, trasferire il composto raffreddato dalla ciotola allo stampo imburrato.

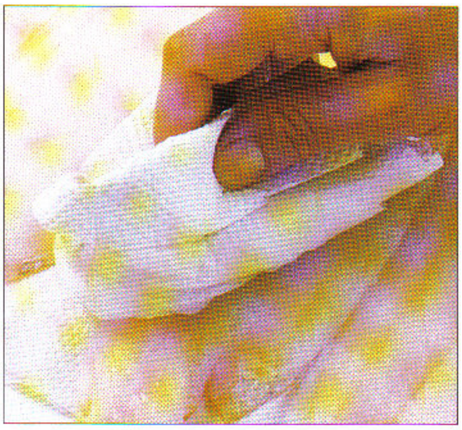


7 Sistemare lo stampo da soufflé nella pirofila e versarvi acqua fino a metà altezza delle pareti dello stampo.



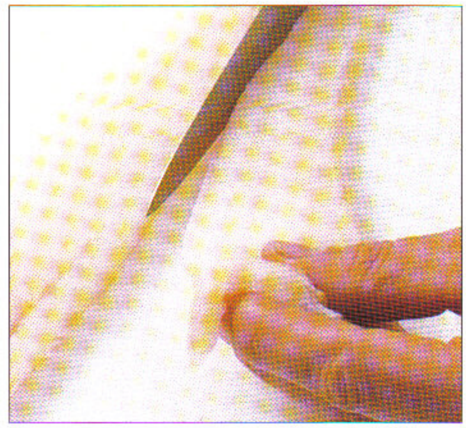
8 Infornare la pirofila e cuocere finché il composto comincia a rapprendersi, 20-25 minuti. Togliere lo stampo dall'acqua; lasciar raffreddare la spuma e intanto preparare i turbantini di sogliola. Diminuire la temperatura del forno a 180°.

2 PREPARAZIONE E COTTURA DEI TURBANTINI

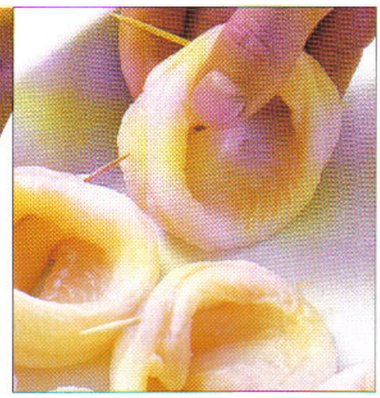


1 Lavare i filetti di sogliola con acqua fredda. Porli sopra della carta da cucina e asciugarli con cura.

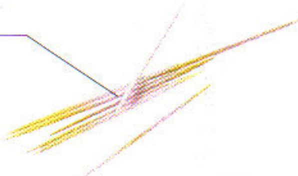
2 Con il coltello affilato dividere ogni filetto in due per lungo.





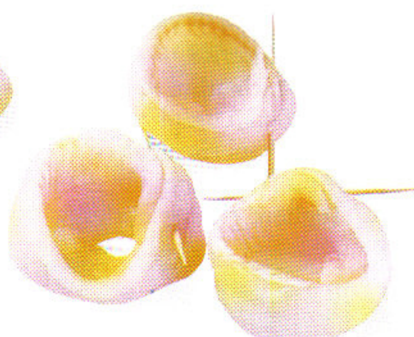


Gli stuzzicadenti tengono insieme gli anelli di sogliola



I filetti di sogliola divisi a metà formano dei perfetti turbanti





3 Disporre ogni metà filetto in anelli di 7,5 cm con la pelle verso l'interno. Fissarli con gli stuzzicadenti. Spennellare una pirofila a bordi bassi con un po' di burro fuso, poi sistemarvi le sogliole.



4 Inserire la bocchetta nella tasca. Tenere aperta la tasca ripiegando il bordo superiore attorno alla mano e versarvi con il cucchiaio la spuma di funghi.

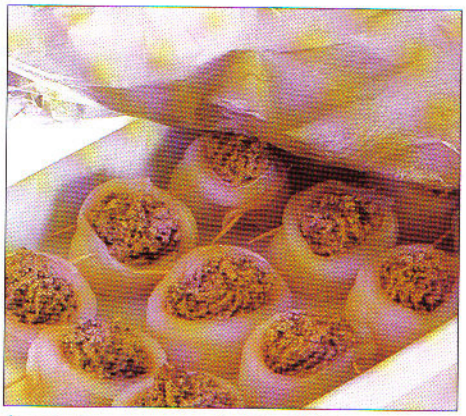


5 Arrotolare l'estremità esterna della tasca e riempire con un ricciolo di spuma di funghi il centro di ogni anello di sogliola.

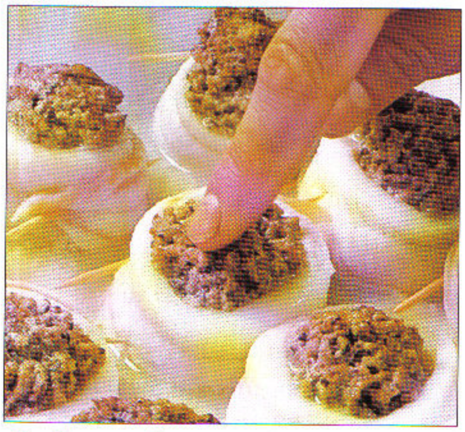


6 Versare adagio il vino bianco nella pirofila attorno ai turbantini.

I turbantini ripieni, essendo cotti nel vino bianco, non diventano troppo asciutti



7 Imburrare un foglio d'alluminio ed usarlo per coprire la pirofila con i turbantini di sogliola.



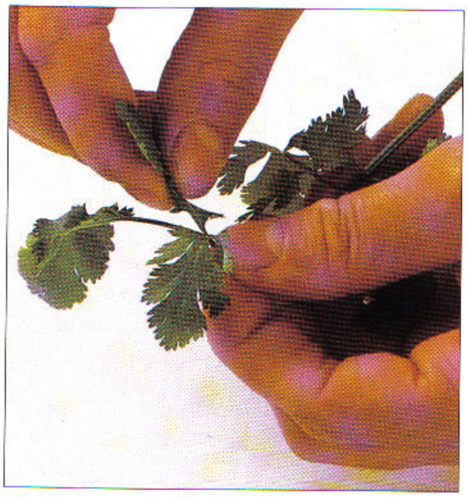
8 Cuocere il pesce nel forno finché diventa bianco e opaco, e la spuma è soda, 15-20 minuti.



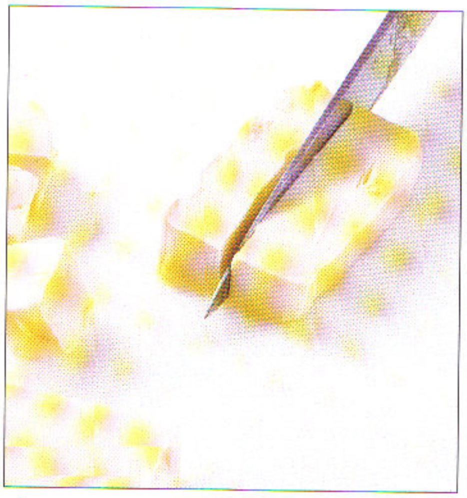
Il liquido di cottura è essenziale per la salsa

9 Trasferire i turbantini di sogliola in un piatto da portata riscaldato e conservare il liquido di cottura. Togliere gli stuzzicadenti.

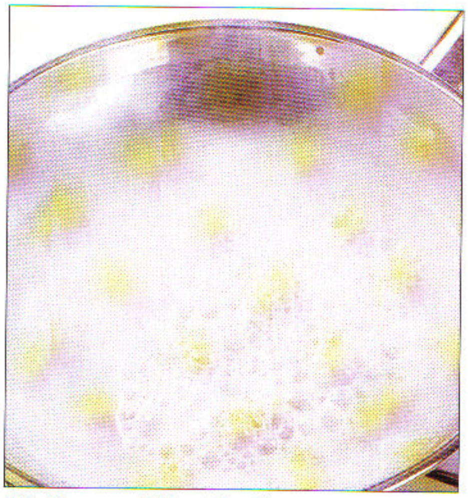
3 PREPARAZIONE DELLA SALSA AL PREZZEMOLO



1 Staccare le foglie di prezzemolo dai gambi, ammucchiarle sul tagliere e tritarle finemente con il coltello.



2 Con il coltellino, tagliare il burro freddo in pezzettini possibilmente di grandezza uguale.



3 Versare il liquido di cottura delle sogliole in una padellina. Farlo bollire finché si è ridotto a circa 2 cucchiai.



4 Togliere la padella dal fuoco ed aggiungervi il burro, poco alla volta, mescolando e rimettendo la padella sulla fiamma a intervalli per far addensare la salsa fino a una consistenza cremosa.



5 Incorporare alla salsa il prezzemolo tritato. Aggiustare di sale e di pepe.

SERVIRE IN TAVOLA

Versare la salsa al prezzemolo sui turbantini di sogliola e decorarli con una foglia di prezzemolo fresco.

La salsa al prezzemolo dà colore ai turbantini di sogliola



VARIANTE

TURBANTI DI PLATESSA CON SPUMA DI SPINACI

Una spuma verde di spinaci colora il ripieno per questi turbanti di platessa, serviti con una salsa di burro al pomodoro.



1 Pulire e lavare 750 g di spinaci freschi. Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere sale e scottare gli spinaci per un minuto. Scolarli, sciacquarli con acqua fredda e strizzarli.

2 Preparare la spuma sostituendo gli spinaci ai funghi e non usando il Madera. Aggiungere un pizzico di prezzemolo tritato, sale e pepe.

3 Sostituire la sogliola con 6 filetti di platessa, circa 500 g, e preparare gli anelli come già spiegato.

4 Riempire gli anelli di platessa con la spuma di spinaci e cuocerli come già spiegato.

5 Preparare la salsa senza il prezzemolo. Aggiungervi una cucchiaiata di concentrato di pomodoro dopo aver incorporato tutto il burro.

6 Servire i turbanti di platessa su piatti individuali preriscaldati con la salsa di burro attorno. Accompagnare con fette di patate novelle cotte in padella.

COSCIOTTO DI MAIALE ALL'ARANCIA

DOSI PER 8-10 PERSONE — PREPARAZIONE 20-25 MINUTI — COTTURA $3^{1}/_{2}$ - 4 ORE

UTENSILI


foglio d'alluminio


cucchiaio di metallo


frusta


spremi-agrumi


cucchiaio

spiedino di metallo*


coltello a paletta


carta da cucina


ciotole


forchettone


coltello da cucina


teglia da arrosto


tagliere

* si può usare anche un termometro da carne



In questa ricetta il cosciotto di maiale è arrostito in forno a bassa temperatura e irrorato di succo d'arancia per mantenere la morbidezza e la succosità della carne. Fette d'arancia e chiodi di garofano guarniscono la carne cotta, dopo averne enfatizzato il sapore, mentre la glassatura a base di senape e zucchero bruno ne rende più invitante l'aspetto.

SUGGERIMENTI UTILI

Il cosciotto può essere cotto il giorno prima, avvolto nel foglio d'alluminio, e quindi riscaldato nel forno a 180 gradi per un'ora. Si può consumare anche freddo.

COSA COMPERARE

1 cosciotto di maiale di circa 4,5 kg
8 arance medie
1 cucchiaio di senape di Digione
180 g di zucchero bruno
20 chiodi di garofano interi
1 mazzo di crescione
Per la salsa
60 ml di Grand Marnier
1/2 cucchiaio di noce moscata grattugiata
1/2 cucchiaio di chiodi di garofano in polvere

INGREDIENTI


cosciotto di maiale


arance


senape di Digione


chiodi di garofano tritati


crescione*


chiodi di garofano interi


Grand Marnier


zucchero bruno


noce moscata grattugiata

* oppure un'altra insalata aromatica tipo rucola

SEQUENZA DI LAVORO

1 COTTURA DEL COSCIOTTO

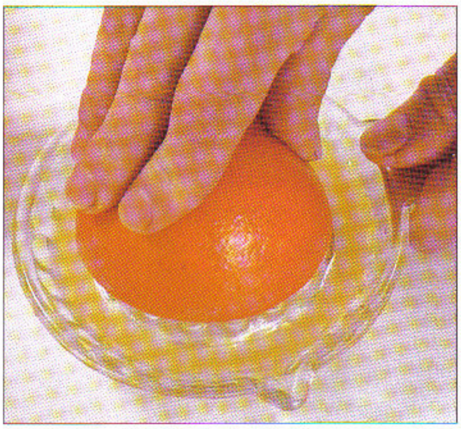
2 GLASSATURA; PREPARAZIONE DELLA SALSA

3 TAGLIO DEL COSCIOTTO

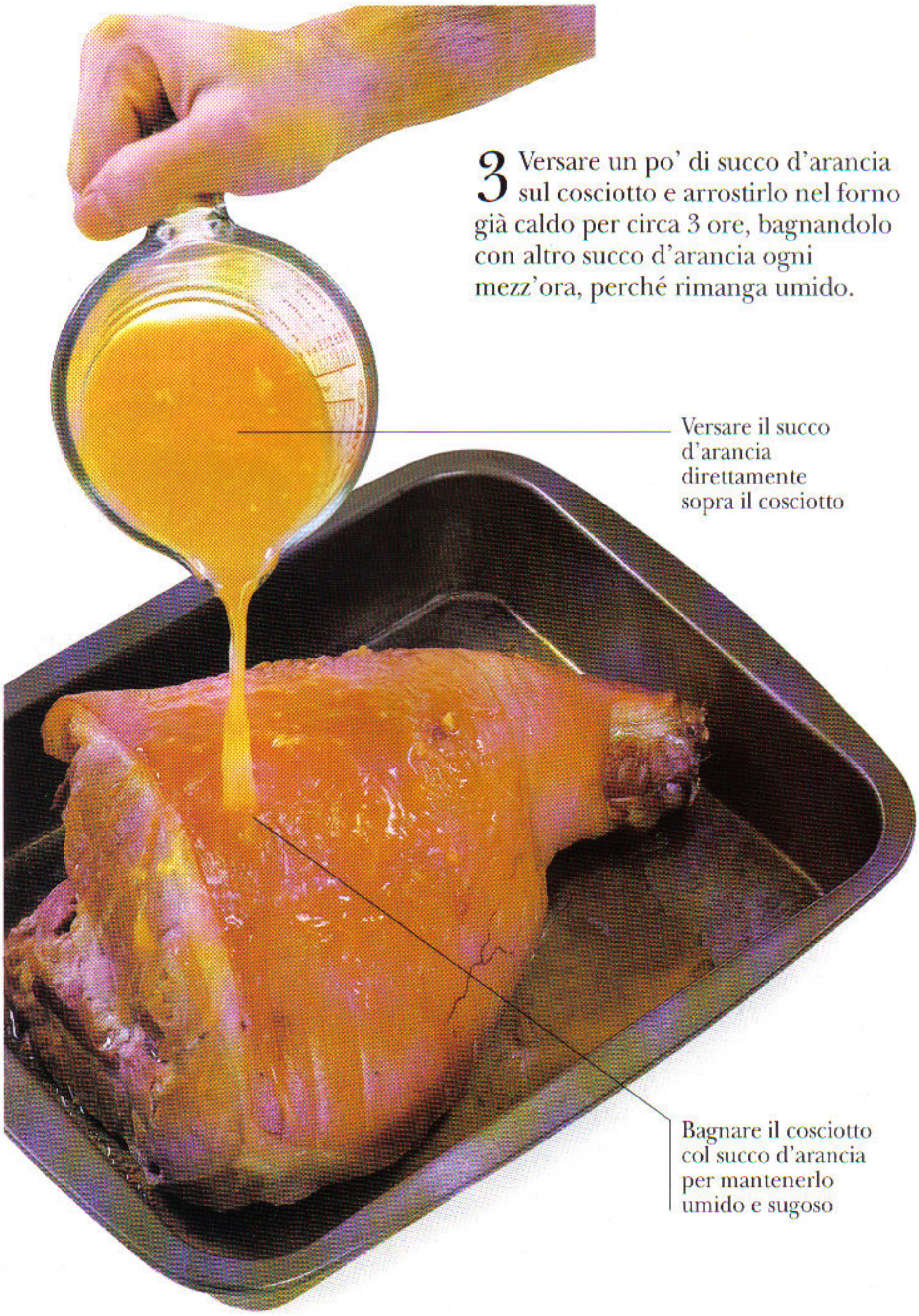
1 COTTURA DEL COSCIOTTO



1 Scaldare il forno a 180 gradi. Asciugare il pezzo di carne con la carta da cucina, metterlo nella teglia da arrosto.



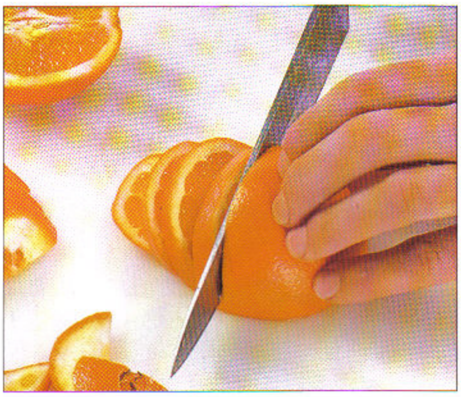
2 Tagliare sei delle arance a metà e spremerle. Si dovrebbero ottenere circa 500 ml di succo.



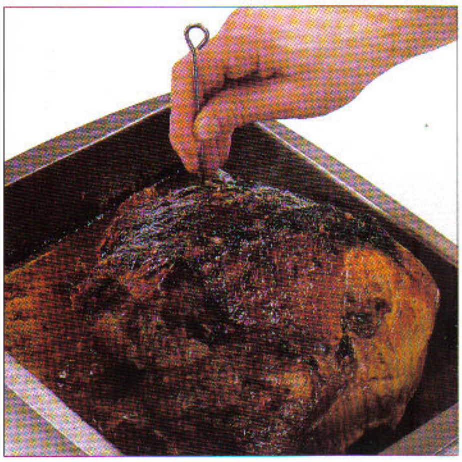
3 Versare un po' di succo d'arancia sul cosciotto e arrostirlo nel forno già caldo per circa 3 ore, bagnandolo con altro succo d'arancia ogni mezz'ora, perché rimanga umido.

Versare il succo d'arancia direttamente sopra il cosciotto

Bagnare il cosciotto col succo d'arancia per mantenerlo umido e sugoso



4 Tagliare le altre due arance a metà e toglierne le estremità. Affettare le metà, scartando le eventuali fibre bianche interne.

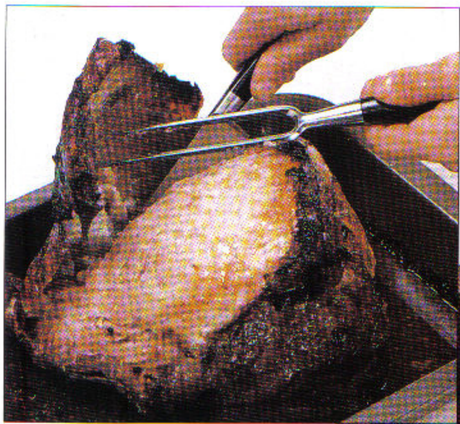


5 Per controllare se il cosciotto è pronto, inserire lo spiedino per 30 secondi: una volta estratto deve risultare caldo. Un termometro da carne deve segnare 77 gradi.

! ATTENZIONE !

Inserendo lo spiedino nel cosciotto fare in modo che non tocchi l'osso.

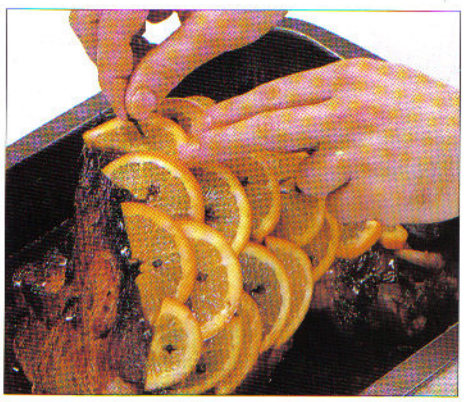
2 GLASSATURA E PREPARAZIONE DELLA SALSA





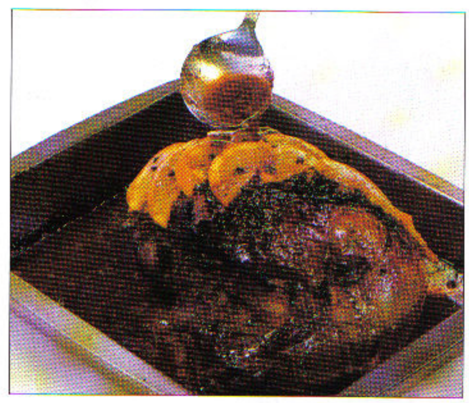
1 Togliere il cosciotto dal forno e lasciarlo raffreddare un po'. Aumentare la temperatura del forno a 200 gradi. Tagliare la pelle intorno all'estremità dell'osso e con un coltello affilato staccarla dal grasso.

2 In una ciotola mescolare la senape e lo zucchero bruno. Distribuire la miscela sul cosciotto, premendo per farla aderire al grasso.



3 Coprire il pezzo di carne con le fette d'arancia, accavallandole in parte. Fissare ogni fetta d'arancia al cosciotto con un chiodo di garofano.

4 Arrostire il maiale per 30-45 minuti fino a che la superficie presenti un aspetto lucido. Bagnare la carne col fondo di cottura e con altro succo d'arancia ogni 10 minuti.

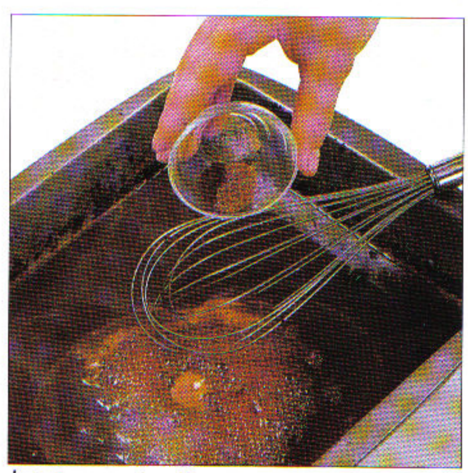




5 Trasferire il cosciotto su un piatto di portata tiepido. Togliere le fette d'arancia e disporle intorno alla carne. Coprire con un foglio d'alluminio per conservare la temperatura.

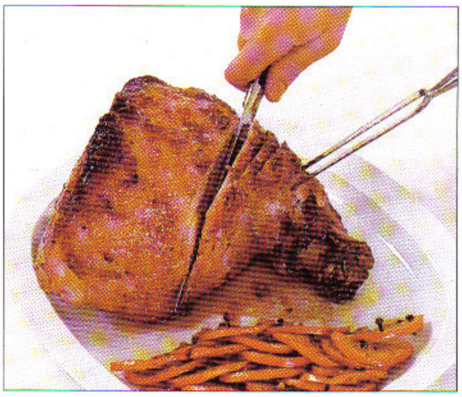


6 Versare il Grand Marnier nella teglia col sugo rimasto. Portarlo a bollore, e mescolare bene per sciogliere eventuali grumi. Se la salsa è troppo densa, aggiungere succo d'arancia.



7 Insaporire il sugo con la noce moscata e i chiodi di garofano in polvere, mischiando bene con la frusta. Trasferire il tutto in una salsiera.

3 TAGLIO DEL COSCIOTTO



1 Inserire il forchettone nel cosciotto, nell'estremità con l'osso. Con un coltello da cucina, fare un'incisione vicino alla forchetta tagliando fino all'osso. Fare altre 3 o 4 incisioni parallele alla prima, in modo da preparare fette spesse circa 1 cm.

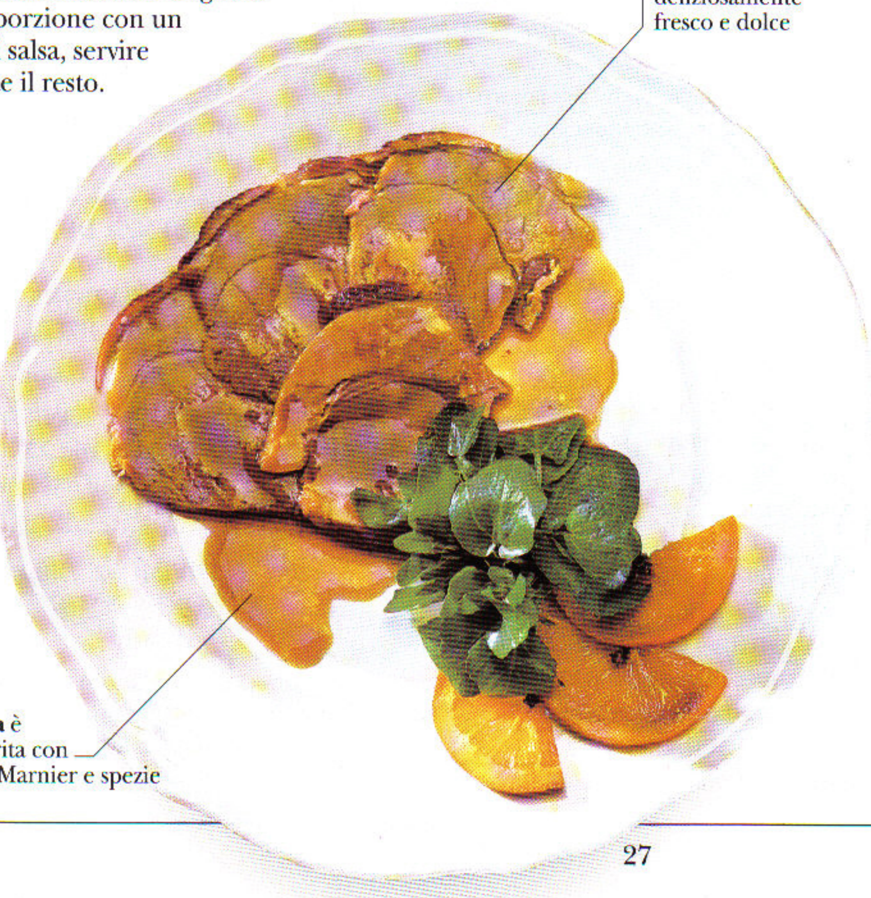
2 Reinserire il coltello nella prima incisione, e curvarlo in modo che scorra sull'osso, staccando le fette di carne. Ripetere l'operazione per affettare il resto.



Usare il forchettone per tenere fermo il cosciotto

SERVIRE IN TAVOLA

Sistemare fette di carne e fette di arancia su piatti preriscaldati, e guarnire con una rosetta di crescione. Bagnare ogni porzione con un po' di salsa, servire a parte il resto.



Il maiale glassato ha un profumo deliziosamente fresco e dolce

La salsa è insaporita con Grand Marnier e spezie

VARIANTE

COSCIOTTO DI MAIALE CON LE MELE

In questa ricetta, il maiale è inumidito con succo di mela durante la cottura; come contorno, piccole mele ripiene di zucchero bruno e uva passa cotte al forno.



1 Arrostire il maiale e inumidirlo con 750 ml di succo di mela invece del succo d'arancia.
2 Lavare 8-10 piccole mele delizia (circa 2 kg) con acqua fredda, e togliere i torsoli con l'apposito utensile o con il pelapatate. Tagliare una fetta dal torsolo e reinserirla in una delle estremità della mela, in modo che il ripieno non coli durante la cottura. Con un coltello, fare un'incisione orizzontale intorno alla mela per non farla scoppiare durante la cottura.
3 Togliere la pelle dal maiale, spargere la senape mescolata con lo zucchero bruno, e infilzare i chiodi di garofano nella carne.
4 Mischiare 90 g di uva passa con 100 g di zucchero bruno e riempire la cavità delle mele, quindi sistemarle nella teglia intorno all'arrosto. Cuocere bagnando il cosciotto e le mele col succo di mela ogni 10 minuti.
5 Trasferire il maiale sul piatto di portata. Preparare la salsa secondo la ricetta precedente, aggiungendo brandy al posto del Grand Marnier e succo di mela se necessario. Aggiungere 2-3 cucchiaiate di uva passa e sobbollire per circa due minuti.
6 Tagliare il cosciotto e servire con le mele e la salsa.

TORTA DELLA FORESTA NERA

Schwarzwalder Kirschtorte

DOSI PER 8-10 PERSONE | PREPARAZIONE 45-50 MINUTI* | COTTURA 35-40 MINUTI

UTENSILI





Poche versioni industriali reggono il confronto con la versione casalinga di questa torta, che ha nell'impasto briciole di pane di segale ed è farcita di ciliege e crema Chantilly.

** più il tempo per il raffreddamento*

COSA COMPERARE

Per l'impasto della torta
3-4 fette di pane di segale (250 g)
75 g di burro più quello per la tortiera
60 g di farina bianca più quella per la tortiera
1/2 cucchiaino di lievito
2 cucchiai di cacao in polvere
60 g di cioccolato fondente
90 g di mandorle sgusciate e pelate
4 uova
100 g di zucchero
1 cucchiaio di kirsch
1 cucchiaio di acqua
Per la farcitura e la decorazione
180 g di cioccolato fondente
350 g di ciliege nere, fresche o sciroppate
Per la crema Chantilly
500 g di panna da montare
2 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di kirsch
Per lo sciroppo al kirsch
60 g di zucchero
125 ml di acqua
2 cucchiai di kirsch

INGREDIENTI



SEQUENZA DI LAVORO

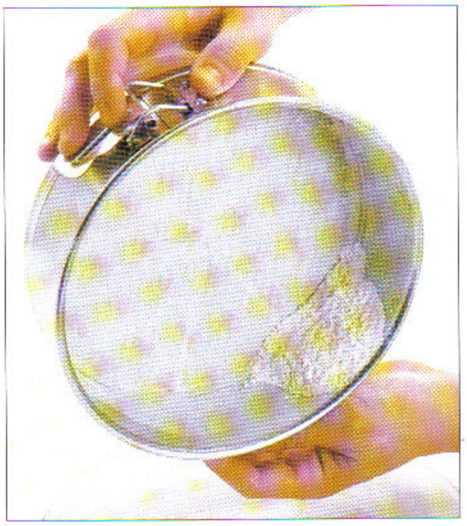
1 PREPARAZIONE E COTTURA DELLA TORTA

2 PREPARAZIONE DELLA FARCIA E DELLE DECORAZIONI

3 DIVISIONE DELLA TORTA IN TRE DISCHI

4 RICOMPOSIZIONE DELLA TORTA

1 Preparazione e cottura della torta

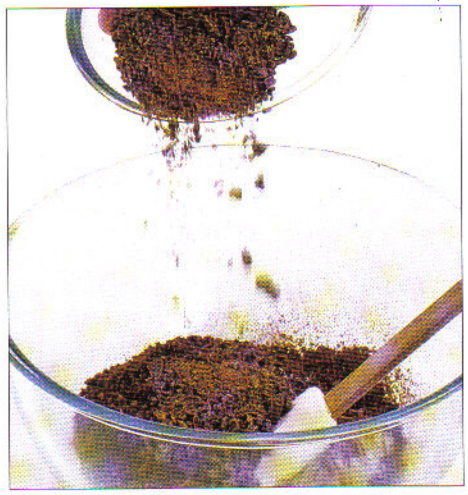


1 Riscaldare il forno a 180°. Imburrare la tortiera, foderarla con la carta da forno, imburrare anche la carta e infarinarla.

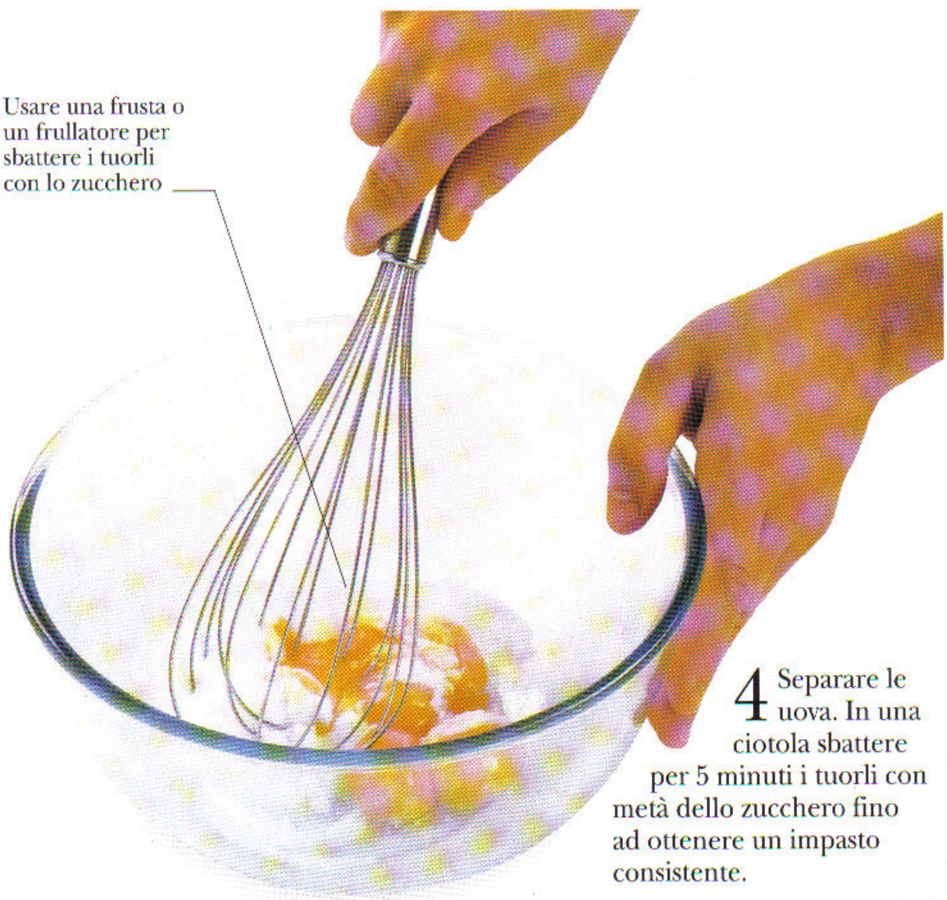


2 Eliminare la crosta dal pane. Ridurre il pane in piccole briciole con il robot da cucina o il frullatore. Far sciogliere il burro e lasciar raffreddare.

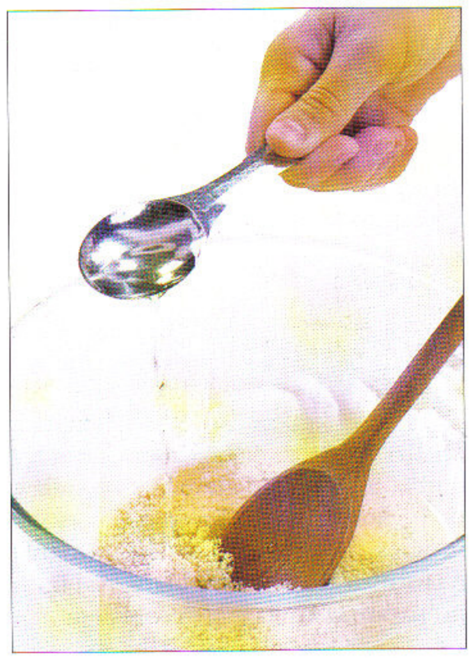




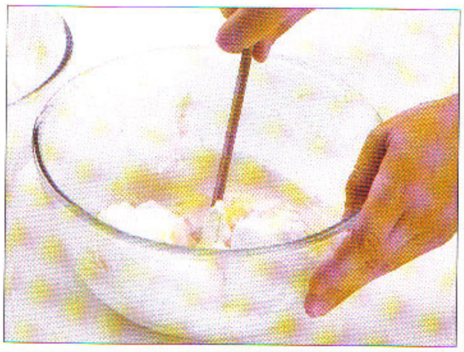
3 Setacciare la farina, il lievito e il cacao in una ciotola. Tagliare il cioccolato in grossi pezzi e sminuzzarlo nel robot da cucina o con il coltello. Aggiungere al tutto le briciole di pane e mescolare bene. Macinare le mandorle nel robot.



4 Separare le uova. In una ciotola sbattere per 5 minuti i tuorli con metà dello zucchero fino ad ottenere un impasto consistente.



5 Aggiungere le mandorle, il kirsch e l'acqua e mescolare con il cucchiaio di legno. Mettere da parte.



6 Montare gli albumi a neve soda. Versare a pioggia il rimanente zucchero e sbattere per altri 20 secondi finché diventano come una meringa lucida e leggera. Unire alla meringa 1/3 della crema di uova.

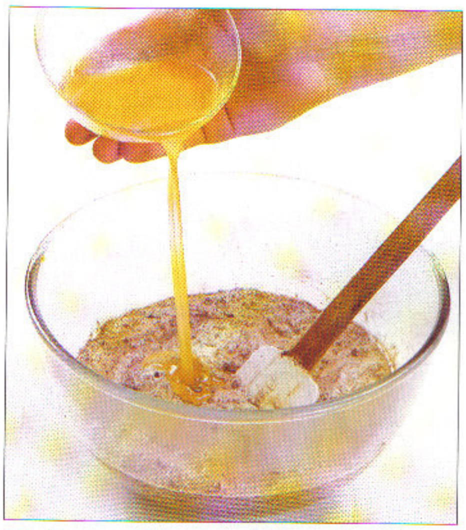


7 Unire all'impasto di uova il cioccolato con il pane, incorporandone 1/3 per volta.

Con la spatola si raccoglie tutta la meringa dalla ciotola



8 Aggiungere la meringa utilizzando la spatola flessibile, con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto.



9 Versare il burro sciolto e freddo nell'impasto ed incorporarlo con delicatezza.



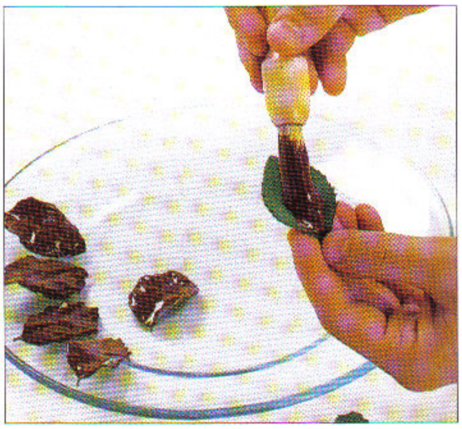
10 Versare l'impasto nella tortiera e cuocere il dolce in forno caldo fino a quando non si distaccherà leggermente dai lati e la superficie schiacciata con un dito risulterà elastica (30-40 minuti).

11 Far scorrere un coltello lungo i bordi per distaccarli dalla tortiera, quindi aprire il bordo estraibile. Mettere la torta sulla griglia su un foglio di carta da forno con la parte superiore in basso. Togliere la base della tortiera e la carta da forno e lasciar raffreddare. Nel frattempo, preparare la farcia e le decorazioni.



La carta da forno si stacca subito dal fondo della torta

2 PREPARAZIONE DELLA FARCIA E DELLE DECORAZIONI





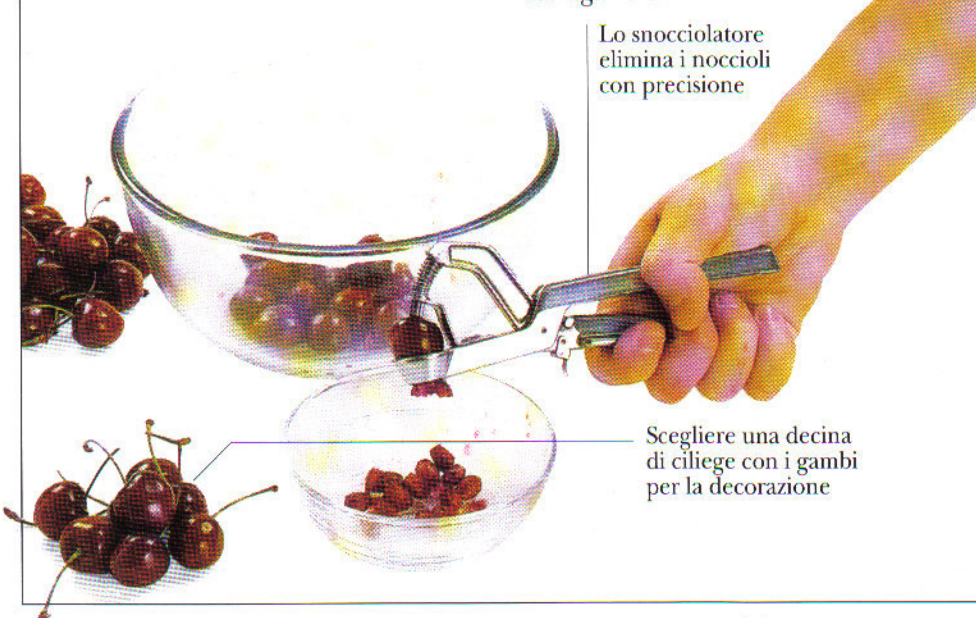
1 Preparare le foglie di cioccolato: sciogliere 90 g di cioccolato in una ciotola a bagnomaria; pennellare il cioccolato in uno strato uniforme e sottile sulla parte lucida di ogni foglia di rosa lasciando un po' del gambo a vista. Disporre le foglie sul piatto e lasciarle raffreddare, quindi metterle in frigorifero per indurire il cioccolato. Staccare le foglie dal gambo.

2 Preparare la Chantilly: versare la panna in una ciotola immersa in un recipiente più grande con dell'acqua gelata e sbattere fino a che non si rassoda: aggiungere lo zucchero e il kirsch e continuare a sbattere fino a quando non monta. Grattugiare grossolanamente 60 g del cioccolato rimasto (vedi riquadro a destra).



3 Per preparare lo sciroppo al kirsch, mettere lo zucchero in un pentolino, aggiungervi l'acqua e riscaldare lentamente finché si scioglie. Portarlo a bollore e lasciar sobbollire lo sciroppo per circa 1 minuto. Farlo raffreddare, quindi aggiungere il kirsch mescolando.

4 Mettere da parte 8-10 ciliege, con il loro gambo, e snocciolare quelle rimaste. Se si usano ciliege sciroppate, asciugarle bene.

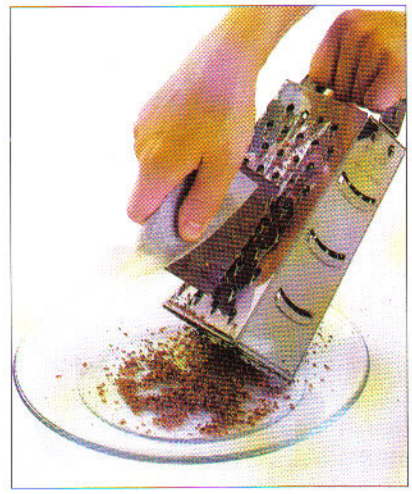


Lo snocciolatore elimina i noccioli con precisione

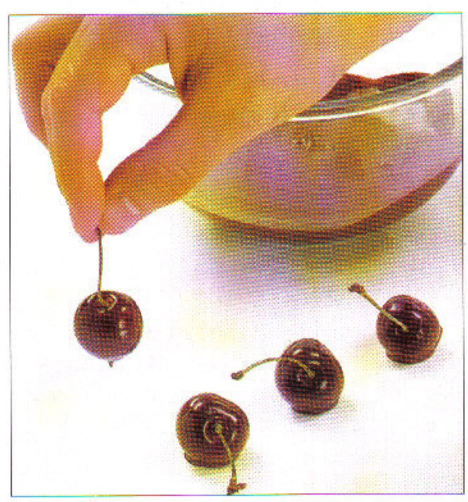
Scegliere una decina di ciliege con i gambi per la decorazione

GRATTUGIARE IL CIOCCOLATO

Per questa simpatica guarnizione per torte e dessert è importante che il cioccolato sia molto duro. Per questo va tenuto in frigorifero prima di grattugiarlo.



Se il cioccolato è in un pezzo unico, va rotto in pezzi più piccoli. Inoltre va manipolato avvolto con un pezzo di carta da forno per impedirgli di sciogliersi al calore della mano.
Per ridurre il cioccolato in piccoli pezzi si usa la parte di grattugia a fori grossi.



5 Sciogliere i rimanenti 30 g di cioccolato. Immergervi le ciliege con i gambi fino a ricoprirle interamente, trasferirle sulla carta da forno e lasciarle raffreddare.

3 DIVISIONE DELLA TORTA IN TRE DISCHI



1 Se necessario pareggiare i bordi della torta. Tagliare 2 dischi di cartoncino più piccoli della torta e appoggiare la torta sul primo. Con la punta del coltello, fare dei piccoli tagli verticali sui lati della torta. Con il coltello a sega tagliare il dolce in orizzontale in 3 strati dello stesso spessore.

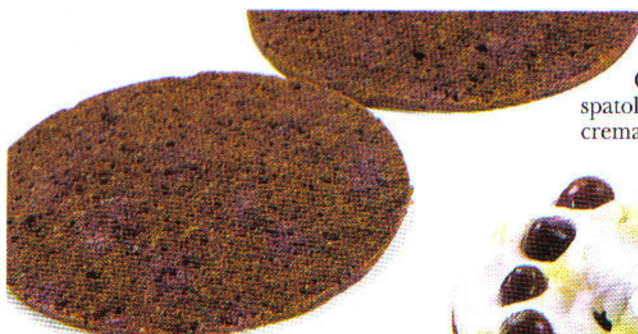


2 Per tagliare i dischi girare la torta, non il coltello, con un movimento ampio ed accurato.

4 RICOMPOSIZIONE DELLA TORTA



1 Pennellare con lo sciroppo di kirsch freddo i dischi per inumidirli.



2 Spalmare il disco di base con 1/8 della crema Chantilly. Aggiungervi metà delle ciliege snocciolate. Spalmare con un altro ottavo di crema.



3 Sollevare lo strato di mezzo con il secondo cartoncino, appoggiarlo sulla farcitura di crema Chantilly e premerlo leggermente. Pennellarlo con altro sciroppo di kirsch.





4 Farcire il secondo disco nello stesso modo, usando un altro quarto della restante crema Chantilly e le ciliege avanzate.

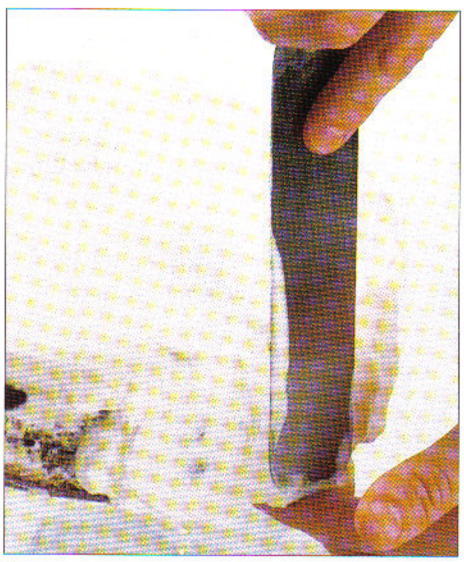


5 Appoggiare l'ultimo disco con la parte tagliata verso il basso. Spostare la torta ancora sul cartoncino su una ciotola.

Premere leggermente lo strato superiore perché il dolce risulti più compatto



6 Pulire i lati rimuovendo con la spatola la crema Chantilly che è fuoriuscita.



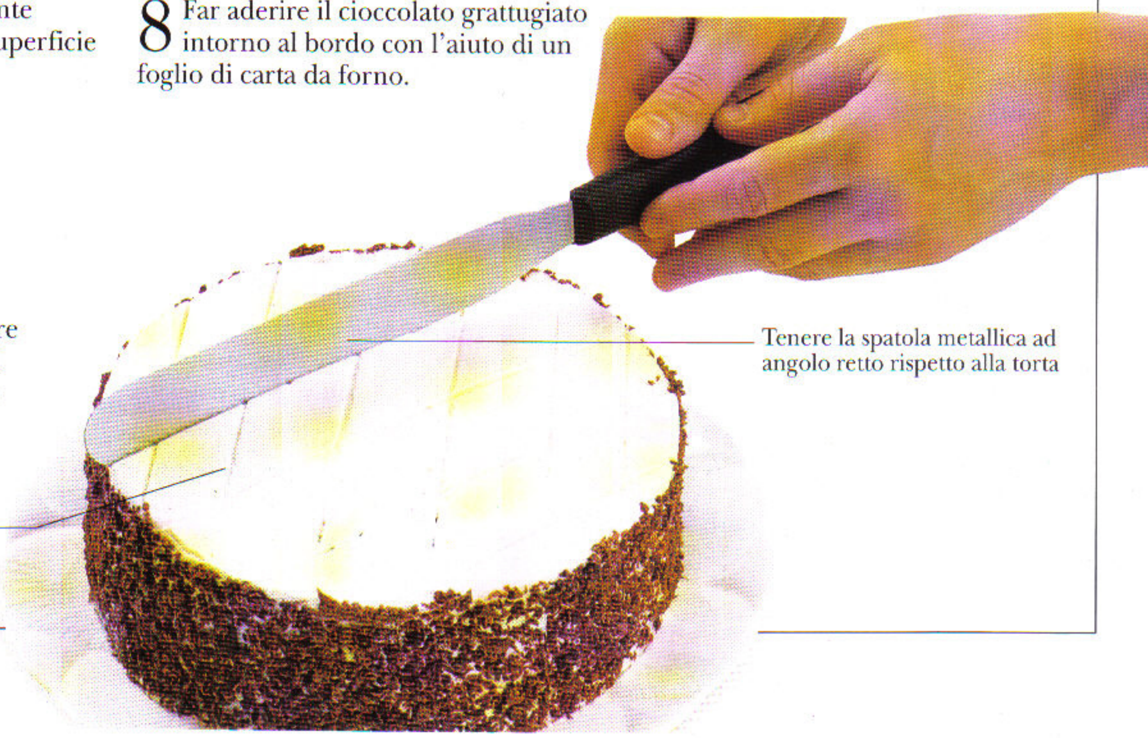
7 Spalmare metà della restante crema Chantilly sia sulla superficie che sui lati della torta.



Il cioccolato grattugiato si distribuisce meglio usando un foglio di carta da forno

Un piatto sotto la torta recupera il cioccolato caduto

8 Far aderire il cioccolato grattugiato intorno al bordo con l'aiuto di un foglio di carta da forno.



9 Mettere la torta su di un piatto da portata. Disegnare un reticolo sulla superficie del dolce con il bordo del coltello a spatola.

Tenere la spatola metallica ad angolo retto rispetto alla torta

Premere con leggerezza il bordo della spatola sulla crema per ottenere delle scanalature sottili

10 Mettere la rimanente crema Chantilly nella tasca da pasticcere con la bocchetta a stella e comporre delle rosette intorno al bordo del dolce.



Mentre si decora la torta con le rosette di crema tenere la tasca diritta e schiacciare leggermente

SERVIRE IN TAVOLA
Guarnire le rosette con le ciliege e aggiungere le foglie al cioccolato.



Tagliando la torta si scoprono le ciliege e la crema Chantilly



VARIANTE

TORTA DELLA FORESTA NERA A STRISCE



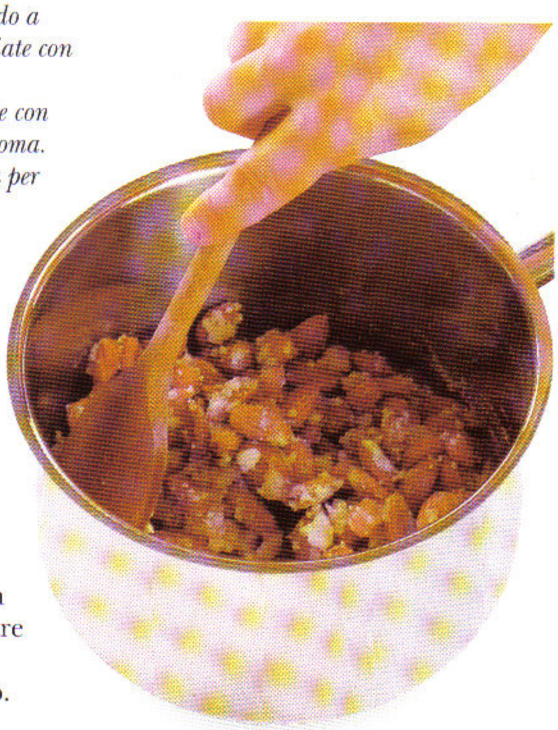
1 Preparare l'impasto della torta come descritto nella ricetta.
2 Imburrare una grande teglia per biscotti, foderarla con carta da forno e imburrare la carta. Spandere l'impasto sulla teglia formando un rettangolo di 30x37 cm.
3 Cuocere per 5-10 minuti il dolce fino a che premendo la superficie risulta elastica.
4 Pareggiare i bordi e tagliare il dolce in tre strisce uguali in senso orizzontale.
5 Farcire e preparare il dolce come descritto.
6 Per decorare, spremere la crema Chantilly rimasta sulla superficie del dolce, usando una bocchetta liscia, e spruzzarvi sopra il cioccolato grattugiato. Non usare le foglie di cioccolato e le ciliege immerse nel cioccolato.

SUGGERIMENTI UTILI

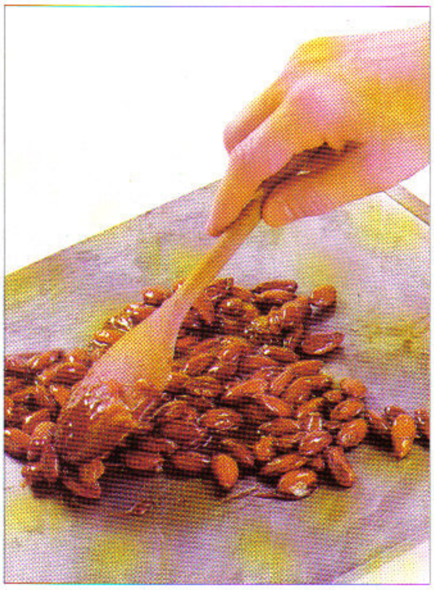
La torta può essere cotta 3 giorni prima e conservata in un contenitore sigillato. Dopo averla farcita, può essere tenuta coperta in frigorifero 12-24 ore in modo che i sapori si amalgamino. Le foglie di cioccolato possono essere conservate in frigorifero per una settimana, avvolte in carta da forno. Decorare la torta non più di due ore prima di servirla.

PREPARAZIONE DELLA PRALINE

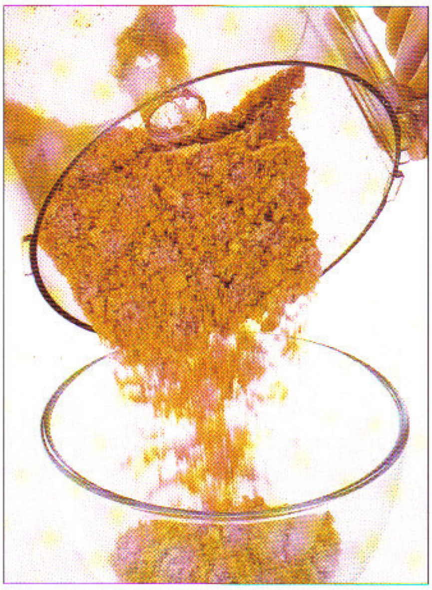
La praline si ottiene caramellando a fuoco lento delle mandorle sgusciate con eguale quantità di zucchero.
Le mandorle devono essere tostate con cura per emanare tutto il loro aroma.
La praline può essere conservata per parecchie settimane in un contenitore ermetico a temperatura ambiente.



1 Oliare un foglio di carta da forno o un tagliere di marmo. Unire mandorle e zucchero in un tegame a doppio fondo. Mettere sul fuoco e, a calore moderato, far sciogliere lo zucchero mescolando con un cucchiaio di legno. Continuare sempre mescolando, fino ad ottenere un caramello medio. Le mandorle dovrebbero scoppiettare a dimostrazione che sono tostate.



2 Togliere la pentola dal fuoco e immediatamente versare l'impasto sul foglio di carta da forno o sul tagliere di marmo. Allargare la praline con un cucchiaio di legno e lasciarla riposare per 10-15 minuti fino a quando è fredda e croccante.



3 Per sbriciolare la praline romperla in grandi pezzi schiacciandola con un mattarello, poi macinarla fino alla consistenza desiderata con l'aiuto del robot da cucina o di un frullatore. Per una consistenza più uniforme, macinare la praline in 3 o 4 volte.

I CONSIGLI

"Per rompere la praline in grandi pezzi metterla in un sacchetto di plastica."

VARIANTE

TORTA AL CIOCCOLATO PRALINATA

La praline croccante fatta con le mandorle tostate e caramellate sostituisce le ciliege della ricetta base.
Usare il rum per dare aroma allo sciroppo e servire la torta il giorno in cui è stata fatta.



1 Preparare e cuocere la torta come descritto.
2 Fare la praline (vedi riquadro a sinistra) usando 150 g di mandorle bianche sgusciate e pelate e 150 g di zucchero. Lasciare da parte 8-10 mandorle caramellate per la guarnizione. Quando il croccante si è rassodato, tritarlo finemente.
3 Fare la crema Chantilly.
4 Mescolare 2/3 della praline sminuzzata con 2/3 della crema Chantilly. Usare la crema per la farcitura, riservandone un poco per decorare la superficie.
5 Ricomporre la torta come descritto, omettendo le ciliege e il cioccolato grattugiato.
6 Coprire il sopra ed i lati della torta con la crema Chantilly. Non disegnare il reticolo.
7 Far aderire la praline rimasta sui bordi della torta e decorare la superficie con delle rosette di crema Chantilly disposte a cerchio.
8 Guarnire con le mandorle caramellate.